

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

336

Année 1920

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

Falsifications du Vin et Alcoolisme

PAR

Charles-Emile-Alexandre CORONADO

Président : MONSIEUR LE PROFESSEUR G. POUCHET

PARIS

LE FRANÇOIS, Éditeur, 91, Boulevard Saint-Germain.

1920

336

Digitized by the Internet Archive
in 2026

THÈSE

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

Année 1920

THÈSE

N°

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

Falsifications du Vin et Alcoolisme

PAR

Charles-Emile-Alexandre CORONADO



Président : MONSIEUR LE PROFESSEUR G. POUCHET

PARIS

LE FRANÇOIS, Éditeur, 91, Boulevard Saint-Germain,

—
1920

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

DOYEN	M. G.-H. ROGER.
PROFESSEURS	MM.
Anatomie.	NICOLAS.
Anatomie topographique	CUNEO.
Physiologie	CH. RICHET.
Physique médicale	WEISS.
Chimie organique et Chimie générale.	DESGREZ.
Parasitologie et Histoire naturelle médicale	BRUMPT.
Pathologie et Thérapeutique générales	ACHARD.
Pathologie médicale	BEZANCON.
Pathologie chirurgicale	TEISSIER.
Anatomie pathologique.	N...
Histologie.	LÉTULLE.
Opérations et appareils.	PRENANT.
Pharmacologie et matière médicale.	N...
Thérapeutique.	POUCHET.
Hygiène	CARNOT.
Médecine légale	BERNARD.
Pathologie expérimentale et comparée	
Clinique médicale	ROGER.
Maladie des enfants	DEBOVE.
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale	WIDAL.
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques.	GILBERT.
Clinique des maladies du système nerveux.	CHAUFFARD.
Clinique chirurgicale	HUTINEL.
Clinique ophtalmologique.	DUPRE.
Clinique des maladies des voies urinaires	JEANSELME.
Clinique d'accouchements.	PIERRE MARIE.
Clinique gynécologique	PIERRE DELBET.
Clinique chirurgicale infantile	QUENU.
Clinique thérapeutique	LEJARS.
Clinique de la 1 ^{re} enfance.	HARTMANN.
	DE LAPERSONNE.
	LEGUEU.
	BAR.
	COUVELAIRE.
	N...
	J. L. FAURE
	N...
	MARFAN.

Agrégés en exercice

MM.			
ALGLAVE.	JEANNIN	LERI.	RIBIERRE.
BRANCA.	JOUSSET ANDRÉ.	LÉPER.	RICHAUD.
CAMUS.	LABBE HENRI.	MAILLARD.	ROUSSY.
CASTAIGNE.	LAIGNEL-LAVAS-	MOCQUOT.	ROUVIERE.
CHAMPY.	TINE.	MULON.	SCHWARTZ, A.
CHEVASSU.	LANGLOIS.	NICLOUX.	SICARD.
DESMAREST.	LECENE.	NOBECOURT.	TANON.
GOUGEROT.	LEMIERRE.	OKINCZYC.	TERRIEN.
GRÉGOIRE.	LENORMANT.	OMBREDANNE.	TIFFENEAU.
GUENIOT.	LEQUEUX.	RATHERY.	VILLARET.
GUILLAIN.	LEREBoullet.	REITTERER.	ZIMMERN.

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MON PÈRE

LE DOCTEUR C.-M.-I. CORONADO,
ANCIEN OFFICIER D'ARTILLERIE AUX ARMÉES CARLISTES,
ANCIEN EXPERT PRÈS LE TRIBUNAL CIVIL DE LA SEINE,
EX-MÉDECIN-CHEF DU SANATORIUM D'HENDAYE.

A MA MÈRE

A MON FRÈRE ANTONY

CAPITAINE AU 6^e RÉGIMENT DE CHASSEURS D'AFRIQUE
ANCIEN ÉLÈVE DE L'ÉCOLE SPÉCIALE MILITAIRE
EX-PILOTE AVIATEUR A LA V^e ARMÉE
COMMANDANT L'ESCADRON DU TCHAD
ET LE TERRITOIRE MILITAIRE DU BAHR-EL-GAZAL

A MON FRÈRE EDGARD

CHIRURGIEN-DENTISTE DE LA FACULTÉ DE PARIS
DOCTEUR EN CHIRURGIE DENTAIRE
DE L'UNIVERSITÉ DE NEW-YORK
EX-DENTISTE MILITAIRE A LA IV^e ARMÉE
ET AUX CENTRES DE STOMATOLOGIE DES VI^e ET XVIII^e RÉGIONS.

A MA SŒUR HÉLÈNE

LAURÉATE DU CONSERVATOIRE NATIONAL DE MUSIQUE
ET DE DÉCLAMATION.

A MON BEAU-FRÈRE PAUL PLÉNEAU

INGÉNIEUR DES ARTS ET MANUFACTURES
MEMBRE DE LA PREMIÈRE EXPÉDITION CHÂRCOT
EX-OFFICIER AVIATEUR
CHEF DU SERVICE DE LA PHOTOGRAPHIE AÉRIENNE
DE LA V^e ARMÉE
OFFICIER DE LA LÉGION D'HONNEUR.

A MES AMIS

A MES MAITRES

DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE

ET DES HOPITAUX DE PARIS

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR G. POUCHET

MEMBRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

INTRODUCTION

Les nombreux auteurs qui ont étudié l'alcoolisme, ne se sont jamais, semble-t-il, suffisamment demandé quel pouvait être le rôle de la falsification du vin comme un de ses facteurs¹.

Pénétré de cet esprit d'analyse à outrance trop répandu à notre époque, chacun s'est enfermé dans le cercle de sa spécialisation dont il n'est pas sorti.

Le médecin a décrit le syndrome alcoolique sans en rechercher suffisamment les véritables causes.

L'hygiéniste, impressionné par ce mot d'alcoolisme, a trop souvent vu dans l'alcool seul, l'auteur responsable du méfait.

Le physiologiste a fait des expériences dont chacun a exploité la signification selon ses tendances.

1. Toutefois, le Dr Foveau de Courmelles. *Comment on se défend de l'alcoolisme*, Paris 1901. Edition médicale mutuelle, donne au début de cette brochure, la définition suivante : « L'alcoolisme est la consommation exagérée d'alcools ou de vins falsifiés », définition incomplète qui n'envisage que la cause et non l'effet, et que ne soutient pas suffisamment le reste de l'ouvrage.

Le chimiste a voulu considérer le vin comme un composé chimique; il en a étudié les éléments constituants jusqu'aux extrêmes limites possibles. Mais quand on lui a confié la tâche de faire le diagnostic entre un vin falsifié et celui qui ne l'était pas, tâche impossible dans l'état actuel de la chimie et absurde parce que la falsification est fonction d'un facteur éminemment variable qui est la législation, il s'est littéralement perdu dans des détails où il reste encore embourbé.

« L'agitation anti-alcoolique », pour employer cette expression qui nous paraît singulièrement heureuse, d'un ouvrage sur l'alcoolisme devenu classique¹, s'est signalée par une intempérance de langage et une intransigeance d'opinion, qui la plupart du temps n'ont même pas l'excuse d'être l'expression de convictions raisonnables.

Le viticulteur auquel on a trop rarement demandé son avis, a été surpris au fond de sa province par les échos de discussions dont il ne comprenait pas toujours le sens; ses intérêts compromis souvent pour des raisons qui lui échappaient, lui ont fait exposer des doléances justifiées qui malheureusement ne voulaient pas être écoutées.

C'est que le commerce des vins qui s'est enrichi par la fraude, comme beaucoup de commerces, et qui

1. Triboulet, Mathieu, Mignot. *Traité de l'Alcoolisme*, Paris 1905, Masson, p. 466.

lient entre ses mains la grande corporation des débiteurs de boissons parce qu'ils sont presque tous ses débiteurs, a par ses puissantes influences, fait pression sur l'hygiéniste et le législateur.

Celui-ci, tiraillé de tous côtés, a vainement tenté de concilier des intérêts économiques très dissemblables, tout en tenant compte de la santé publique. Il a surtout donné satisfaction à ceux qui parlaient le plus haut et le plus fort; ses lois ont été insuffisantes, quant à leur application, elle est un leurre.

Et pendant ce temps, l'alcoolisme continue ses ravages devant l'opinion publique indifférente qui ne sait qui croire, tellement elle entend d'avis différents : tel en effet, innocente les boissons dites hygiéniques, tel autre limite la nocivité, des alcools bien rectifiés, de quelque origine qu'ils soient mais fait suspecter son opinion par des intérêts communs avec celui des producteurs d'alcool; un troisième proscrit sans appel toute boisson renfermant de l'alcool. Le corps scientifique impartial se signale par une confusion ou tout au moins par un manque de cohésion dans ses travaux qui n'est pas fait pour apporter des éclaircissements.

Pour nous, que personne n'accusera de partialité pour l'excellente raison que nous ne possédons pas un pied de vigne ni la moindre parenté ou alliance qui nous rattache de près ou de loin aux intérêts de la viticulture ou du commerce des vins, la question paraît assez simple : l'alcoolisme a toujours été inconnu

dans les régions viticoles. Par contre il a existé dans les villes de la Grèce antique et à Rome, où l'on ignorait l'alcool et la distillation, mais où se consumaient beaucoup de vins falsifiés. Il s'est toujours développé dans l'histoire parallèlement à la sophistication du vin, et de nos jours, a progressé de façon tout à fait remarquable avec l'art de la distillation qui lui-même est devenu un facteur de tout premier ordre dans l'apogée de la falsification où nous sommes arrivés.

En un mot, notre avis est que la base même de l'alcoolisme, c'est la falsification du vin.

C'est ce que nous allons essayer de démontrer dans cet ouvrage.

DÉFINITION DU VIN

Le vin est le produit de la fermentation du jus de raisin frais.

RÉSUMÉ D'ŒNOLOGIE :

Les seules opérations d'œnologie admises par tous les viticulteurs, sont : le collage, le soulirage et le méchage ou soufrage des barriques.

Elles seules sont employées par tous les viticulteurs.

DÉFINITION DE LA FALSIFICATION DU VIN

Toute addition au moût, ou au vin collé, souliré et mis dans des barriques soufrées par les procédés en usage, est une falsification

PREMIÈRE PARTIE

La Falsification du Vin

CHAPITRE PREMIER

Histoire du vin et de l'ivrognerie depuis les origines jusqu'à la civilisation Gréco-Romaine.

« Si l'homme s'en était tenu à l'eau, on n'aurait jamais dit de lui que c'était un de ses privilèges de boire sans soif¹. » Ce privilège si c'en est un, remonte à l'enfance de l'humanité, car le vin, « la plus aimable des boissons² », et le premier liquide fermenté que l'homme ait connu et consommé³, date de la plus haute antiquité.

1. Brillat-Savarin. *Physiologie du goût*, méditation IX : des Boissons.

2. *Ibid.*

3. L. Jacquet. *L'alcool*, Paris 1912, Masson, p. 1

En arrivant sur la terre le premier représentant de l'espèce humaine y a trouvé la vigne du type *vilis vinifera* toute constituée¹; le raisin a figuré au menu des habitants des cités lacustres de l'âge du bronze², et le vin, nous disent les plus anciens monuments archéologiques, se buvait dès l'aurore des premières civilisations.

Il n'est pas indifférent de rappeler qu'il y a eu dans l'ancien continent deux ordres de civilisations très dissemblables³, sans influence les unes sur les autres : d'une part les civilisations orientales, chinoise, indoue, et japonaise, d'autre part les civilisations oriento-occidentales : égyptienne, chaldéo-assyrienne, persane, juive, phénicienne, grecque, étrusque, romaine et arabe, qui ont contribué par leur filiation à constituer celle dont nous jouissons actuellement.

1. Portes et Ruyssen. *Traité de la vigne et de ses produits*, Paris 1886-1888, Doin, p. 23.

2. *Ibid.* p. 26.

3. Gustave le Bon. *Les premières civilisations*, Paris 1889, Marpon et Flammarion.

CIVILISATIONS ORIENTALES

CHINE

La plus ancienne est certainement celle de la Chine puisque l'existence légendaire¹ du fondateur de la première monarchie, Fou-Shi, remonte à quelque trois mille ans avant Jésus-Christ. D'après certains auteurs,² cet empereur aurait découvert la vigne et l'art de faire du vin. D'après d'autres³, ce Fou-Shi aurait fait couper la tête à l'inventeur du vin, lequel selon d'autres encore, n'aurait pas même été du vin, mais le *kouandio*, boisson provenant de la fermentation du riz et actuellement assez répandue en Extrême Orient. Suivant une autre source⁴, ce serait vers l'an 2000 avant Jésus-Christ, qu'un certain Yu aurait introduit le vin; l'empereur en ayant goûté, exila Yu, et prohiba le nouveau breuvage, prédisant qu'il serait la ruine des nations qui l'adopteraient.

1. Légendaire et non historique. L'époque historique de la Chine commence à la dynastie des Hia, 2205 ans avant notre ère. *Grand dictionnaire Larousse*.

2. G. Curtel. *La vigne et le vin chez les Romains*, Paris 1903, Naud.

3. Interview avec le Dr Vergès, ancien ingénieur au chemin de fer du Tchong-Taï, ancien directeur de l'Ecole franco-chinoise de Tcheu-Kia-Tchouang (Chan-si)

4. Portes et Ruysen, op. cit., p. 32.

Quoi qu'il en soit des origines, le fait certain est que l'on a consommé du vin en Chine, vin dont la fabrication ne différerait pas sensiblement de celle d'aujourd'hui¹, depuis la plus haute antiquité jusqu'à Thaï-Issou, fondateur de la dernière dynastie, qui en 1370 de notre ère, défendit qu'on lui en présente désormais.

Il suffit de connaître quelque peu les méthodes de gouvernement chinoises pour savoir que ce vœu impérial devait être strictement exaucé et devenait l'équivalent d'un édit viticide.

Est-ce la suppression du vin qui ternit à dater de ce moment la civilisation florissante jusque-là de la Chine, ce qui semblerait donner raison à cet original aphorisme de Babrius². « Le degré de la civilisation d'un peuple est toujours proportionnel à la quantité et à la qualité des vins qu'il consomme », qu'il aurait pu compléter par cet additif : « et sa décadence ne tarde pas à suivre soit leur suppression soit l'extension de leur falsification » Ce qui est certain, c'est qu'à l'heure actuelle on ne boit presque plus de vin en Chine, bien que l'importation en soit exempte de droits³. Au temps où il s'en buvait, l'ivresse n'était pas rare, et il faut croire que la falsification s'en mêlait puisque dans une chanson datant de la dynastie des

1. *Ibid.*

2. Babrius. *L'influence du vin sur les civilisations*. Cours d'œnologie professé à Bordeaux en 1841, In Mayet, *Le vin de France* III^e ed. Paris-Furne.

3. Portes et Ruyssen Op. cit.

Yuen¹, appelée le « Laboureur », il est dit : « On ne voit point sur sa table le vin parfumé des rives du Riang. Mais celui qu'il boit flatte son palais et il n'y craint pas de poison² ».

Aujourd'hui bien qu'il n'existe pas en Chine de législation répressive sur l'alcool³ et que la consommation des boissons alcooliques n'y soit nullement tempérée par la morale des différentes religions des chinois, l'ivrognerie est rare, quoi qu'en dise le savant missionnaire Huc⁴. Le thé est en effet la boisson nationale de la Chine et d'autre part l'opium y a jusqu'à ces derniers moments largement suppléé l'alcool⁵.

INDE

La civilisation indoue paraît toute récente à côté de celle de la Chine, car les débuts de la période védique, son âge tout à fait légendaire, remontent à quinze siècles avant Jésus-Christ, et les monuments les plus vieux de la Péninsule datent de trois siècles avant notre ère⁶.

1. Yuen ou Yuan, la première dynastie mongole : avènement : 1260 ap. J.C.

2. In Portes et Ruysen, op. cit.

3. L. Jacquet. *L'alcool*, op. cit.

4. *Dictionnaire encyclopédie des sciences médicales*, Paris, Asselin-Masson.

5. L. Jacquet. *L'alcool*, op. cit.

6. Gustave le Bon. *La civilisation de l'Inde*, Paris 1887, Firmin-Didot, p. 195.

Si l'ivresse semble avoir été connue chez les Brahmanes, puisque le roi, au terme de la constitution « ne devait pas s'enivrer pour ne pas être tué pendant son ivresse¹ », il ne s'ensuit pas que c'était avec le *soma* ou *amri*, mentionné par le Ramayana, que l'on s'enivrait². Le *Soma* était un liquide fermenté très riche en alcool ne provenant pas du raisin et qui servait à entretenir le feu de l'holocauste lors des sacrifices aux mânes des ancêtres³, avant qu'il ne fût purifié par l'eau du Gange⁴.

Enfin le Kama-Soutra, ivre relativement récent, puisqu'il ne date guère que de 2000 ans, ne mentionne que des « boissons acidulées, parfumées, des limonades et des extraits liquoreux et spiritueux agréables au goût et à la vue⁵ », sans faire la moindre allusion au vin.

L'invasion d'Alexandre le Grand qui eût lieu en 327 avant Jésus-Christ n'avait donc pas dû apprendre grand'chose aux Hindous pas plus que celle de

1. *Ibid.* p. 300.

2. Certains auteurs, entre autres MM. Portes et Ruy sen l'admettent en se basant sur des récits tirés de la Vie d'Alexandre le Grand par Quinte-Curce. Mais cet ouvrage, de même que celui de Plutarque, *Vie d'Alexandre*, s'il mentionne des orgies bachiques faites par l'armée d'Alexandre, les situe dans une région qu'on ne peut identifier avec l'Inde actuelle, et qui semble plutôt se rapporter à la Perse.

3. Gustave le Bon. *La civilisation de l'Inde*, op. cit., p. 255, d'après le Rig-Véda.

4. L. de Milloué. *Petit guide illustré du Musée Guimet*, Paris 1902, Leroux, p. 102.

5. *Le Kama-Soutra*, titre I, chap. II et titre II chap. I.

Darius, roi des Perses, près de deux siècles auparavant.

D'ailleurs le climat généralement très chaud de l'Inde ne favorise pas l'ingestion des boissons alcooliques, et d'autre part les sept siècles de domination arabe qu'elle a dû subir par la suite avant celle des Afghans et de Mongols, ont suffisamment moralisé ses peuples pour que l'alcool sous toutes ses formes soit aujourd'hui à peu près banni de leur régime alimentaire, qui au demeurant a trop souvent connu de pénibles restrictions¹.

JAPON.

Nous ne mentionnerons que pour mémoire le Japon, pays d'histoire récente, où une large part avait été donnée à la viticulture importée d'Europe au siècle dernier², mais où un édit viticide a jusqu'à ces derniers temps fait oublier le vin, remplacé par le *saké* ou boisson de riz et surtout le thé.

1. *Les famines*, Paris, Ed. Cornély ed.

2. L. Jacquet. *L'alcool*, op. cit.

CIVILISATIONS ORIENTO - OCCIDENTALES

EGYPTE, CHALDEE, ASSYRIE, PALESTINE PERSE, PHENICIE

EGYPTE

Plus intéressante est l'histoire du vin en Egypte, pays de la plus ancienne civilisation du monde actuellement connue¹.

Nous ne saurions en effet attribuer une valeur chronologique aux renseignements fournis par la Bible et par la mythologie grecque.

On ne peut assigner de dates précises aux époques légendaires des écrits saints²; quant à la mythologie, elle prend la source de beaucoup de ses légendes dans les récits de l'histoire d'Egypte ou ceux que relatent les monuments retrouvés dans les ruines de Ninive³.

Des documents infiniment plus sérieux permettent

1. Gustave le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit.

2. Bossuet dans son Discours sur l'Histoire universelle, fait remonter la création du monde à 4004 ans avant notre ère. Les Bénédictins, dans leur savant traité de l'Art de vérifier les dates, ont adopté l'année 4963 av. J.C.

3. Gustave le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit.

de faire accepter avec Mariette, un de nos Egyptologues les plus éminents, la date de 5004 ans avant Jésus-Christ, comme celle de l'avènement de Menès¹, fondateur de la monarchie égyptienne.

Les dix premières dynasties qui comprennent ce qu'on appelle l'Ancien Empire, dont le siège éait Memphis, se répartiraient entre 5004 et 3064 avant notre ère².

Or au musée Guimet³, à Paris, se trouvent 12 tableaux, copies de peintures décoratives des tombeaux de Ti-Phtah-Hotep⁴ et de Khou-Hotep-Her à Saqqarah, exécutés sous la surveillance de Mariette-Bey, dont l'un représente une scène de vendanges : cueillette des grappes et écrasement du raisin au moyen d'un pressoir.

Ces tombeaux datent des iv^e et v^e dynasties⁵.

Mais avant cette époque, le Pharaon Amten, de la III^e dynastie, « avait déjà deux boisselées de terre

1. *Ibid.*

2. *Ibid* d'après Mariette; sur les indications de la généalogie de Manéthon.

3. Nous devons à l'obligeance de M. Moret, le distingué conservateur du Musée Guimet, quelques-unes des indications bibliographiques de ce chapitre, ainsi qu'un avis très autorisé, que nous citons plus loin, sur la végétation de l'ancienne Egypte.

4. Fils d'un roi de la V^e dynastie, qui nous a laissé des ouvrages philosophiques rangés parmi les plus anciens livres d'Egypte. Le Bon, *Les premières civilisations*, op. cit.

5. L. de Milloué. *Petit guide illustré du Musée Guimet*, op. cit.

plantées en vignes de rapport qui lui fournissaient grand vin chaque année¹. »

Et à l'aurore de l'histoire d'Égypte, sous les deux premières dynasties, il existait des crus fameux, blancs et rouges, dont les plus anciens monuments énumèrent une demi-douzaine².

Le vin produit du raisin foulé avec les pieds³, ou écrasé au pressoir⁴, puis soutiré plusieurs fois comme de nos jours⁵, sortait du vignoble dans des jarres closes avec des bouchons de terre, sur lesquels on imprimait la marque du cru.

C'est ainsi que le roi Seth-Perabsen, de la II^e dynastie, recevait le vin de ses propriétés, portant le cachet du gardien du sceau de son vignoble⁶.

Dans les celliers de Thèbes, on remplissait de grands vases et des amphores, portant sur la panse, écrites

1. Maspero. *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique* Paris 1917, Hachette, tome I, p. 295, d'après Lepsius : *Denkmaeler* t. II, pl. VII et Maspero : *Études égyptiennes* t. II p. 230-238.

2. *Ibid.* t. I, p. 65, d'après Brugsh : *Reise nach den Grossen Oase el-Khargeh* p. 90-93. La liste (numérative de vins trouvée sur la pyramide de Pépi II (4^e roi de la VI^e dynastie) à Saqqarah, remonterait à la I^{re} ou la II^e dynastie. In Billiard, *La vigne dans l'antiquité*, Lyon 1913, Lardanchet.

3. Wilkinson. *The manners and customs of the ancient Egyptians*, II^e éd. London, John Murray, Albermarle str. t. I., p. 385.

4. Véritable pressoir ou appareil à torsion, In Wilkinson op. cit., d'après des peintures funéraires de Beni-Hassan et du tombeau de Séti I^{er} à Abydos.

5. In Wilkinson, t. II, p. 314, d'après une peinture funéraire de Thèbes.

6. Fouilles de M. Amélineau à Abydos : 1895-1899. Au musée Guimet.

en hiératique, la date de la récolte et la mention « vin de transport ¹ ».

Les Egyptiens venus d'Asie à une époque beaucoup plus lointaine que l'avènement de Menès², connaissaient donc l'art de faire du vin bien avant l'érection de la grande Pyramide³, et la Phénicie, qui n'existait pas encore, est loin de leur avoir enseigné, ainsi que semblent le croire certains auteurs⁴, la viticulture et la vinification. Le vin de Delta se consommait bien avant que ne fussent connus ceux de Tripoli et de Tyr.

Ce qui est plus probable, c'est que la vigne se cantonna dans la Basse et la Moyenne Egypte⁵, où elle abondait⁶, car bien après l'invasion de Hicq-Sos ou Pasteurs, des Ethiopiens et des Assyriens, lorsque Cambyse roi des Perses, eut envahi le pays après la bataille de Béluse (527 ans avant Jésus-Christ),

1. Vigouroux. *Dictionnaire de la Bible*, Paris : Letouzey et Ané, d'après Maspero : *Guide du musée Boulacq*, p. 287.

2. Gustave le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit., p. 206.

3. La pyramide de Khéops ou grande Pyramide, qui date de la IV^e dynastie, est en général considérée comme le plus ancien monument d'Egypte, après le temple du Sphinx exhumé par Mariette. Tout fois plusieurs égyptologues font remonter la pyramide à degrés de Saqqarah à la I^{re} dynastie, ce qui en constituerait le plus ancien monument du monde. D'après Le Bon : *Les premières civilisations*, op. cit.

4. Entre autres MM. Portes et Ruyssen.

5. M. Billiard : *La vigne dans l'antiquité*, op. cit., est d'avis que la culture de la vigne était circonscrite à la Basse-Egypte, p. 63.

6. Maspero. *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique*, op. cit., t. I, p. 65.

« il envoya, dit Hérodote, au roi d'Ethiopie une délégation d'Ichthyophages chargée de présents au nombre desquels se trouvait du vin : et lorsque le roi en fut venu au vin et qu'il apprit la manière de le faire, il fut très content de cette bois on¹. On ne conçoit pas que si la vigne avait été cultivée en Haute-Egypte², le vin serait resté inconnu des Ethiopiens dont les rois prêtres y avaient régné.

C'est donc qu'il n'y était pas consommé³, pas plus que dans l'Abyssinie actuelle, où la vigne ne croît guère qu'à l'état sauvage et où l'usage du vin apporté dans nos temps modernes par les moines des missions y est maintenant délaissé, pour celui de la bière et de l'hydromel⁴.

*
* * *

Ces vins de l'Egypte antique se burent beaucoup aux différentes époques.

Aux fêtes du Nil, les paysans s'enivraient brutalement⁵. Les femmes du meilleur monde, ainsi que les grands personnages, s'adonnaient parfois à l'ivresse⁶.

1. Hérodote. *Histoire*. Thalie, liv. III, XXII.

2. La Haute-Egypte se trouve d'ailleurs en grande partie sous le Tropique, ce qui n'est pas un climat favorable à la vigne. Cf. Mouillefert, *Les vins de France et de l'étranger*, Paris 1891, Librairie agricole, p. 495.

3. Strabon, *Géographie*, II, 34.

4. Portes et Ruyssen, op. cit.

5. Maspero. *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique*, op. cit. t. I. p. 39.

6. Wilkinson, op. cit. t. I, p. 392 et 394.

A en croire Hérodote, Menkéra ou Mycérinos, fils de Khéops, Pharaon de la iv^e dynastie, se signalait par une intempérance notoire. Beaucoup plus tard, à Bubastis (ville ancienne de la Basse Egypte), « on célébrait la fête de Diane, en y faisant une plus grande consommation de vin de vigne que pendant tout le reste de l'année¹ » Amasis II, roi de la xxv^e dynastie celui qui vainquit Cambyse, n'aimait qu'à boire du vin². Mais c'était déjà la décadence, et l'histoire d'Egypte se confond à ce moment avec celle des Perses et des Grecs.

Sous la domination romaine qui eut lieu 30 ans avant Jésus-Christ, c'est-à-dire après l'invasion macédonienne et le règne des Ptolémées, Marc Antoine le triumvir, ami de Cléopâtre, qui était réputé à Rome pour son ivrognerie³, devait apprécier ces vins du *Deïla* « d'essence divine » dit Athénée⁴ ; « les vins doux et d'un charmant bouquet d'Alexandrie⁵ et ceux de la Thébaïde, si légers et de si facile assimilation que même aux jours de fièvre, ils étaient sans crainte

1. Hérodote. *Histoire*, Euterpe, liv. III, LX.

2. *Ibid.* II CLXXIV.

3. Plutarque. *Vie d'Antoine*; Pline. *Hist. nat.* Trad. Nisard liv. XII, 19

4. Athénée, écrivain grec du III^e siècle de notre ère, auteur du *Banquet des sophistes*.

5. Antoine et Cléopâtre s'enivraient avec le vin d'Antilla, localité voisine d'Alexandrie, et celui du lac Maréotis. Mouillefert : *Les vignobles et les vins de France et de l'étranger*, op. cit., d'après Aristophane.

d'effets fâcheux, recommandés aux malades¹ ». C'est à ce moment qu'ils furent très recherchés à Rome², où leur imitation dut se faire sur une grande échelle (dans le genre du Madère de nos jours qui se fabrique à Cette³), car ils y étaient falsifiés à outrance, artificiels, sucrés, salés ou aromatisés⁴.

En honneur encore au début de notre ère, puisque Dion Cassius reprochait aux Egyptiens leur amour excessif du vin⁵, ils devaient disparaître lors de la domination arabe, et au ourd'hui en dehors de quelques centres chrétiens du Delta⁶, on ne cultive plus la vigne en Egypte.

* * *

L'ivresse des Egyptiens était gaie, à en croire ce moraliste affirmant que le vin provoque à d'agréables chansons et que l'homme heureux est celui qui

1. Tiré du Banquet des Sophistes, In Ollivier-Beauregard : *La vigne et le vin dans l'antiquité égyptienne*, Bordeaux 1898.

A ce propos, faisons remarquer que la Thébaïde se trouvait en partie dans la Haute-Egypte, bien que les auteurs manquent de précision sur sa délimitation géographique. Peut-être étaient-ce les premiers ermites chrétiens qui y avaient introduit la viticulture ? L'époque dont parle Athénée lui est presque contemporaine, ce qui n'infirmé en rien les récits d'Hérodote, ni notre opinion que la Haute-Egypte a toujours été une contrée défavorable à la vigne.

2. G. Curtel. *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

3. Portes et Ruysen, op. cit. t. I, p. 141.

4. G. Curtel, op. cit., p. 145.

5. Dion Cassius. *Histoire romaine*, I, 25.

6. Mouillefert, op. cit.

a la bouche pleine de vin¹. Des chants d'amour font également allusion aux aimables vertus du vin².

Mais le vin naturel dont l'excès s'harmonise avec cette euphorie n'était pas seul connu dans l'Egypte antique.

Une peinture du tombeau de Ménothph à Beni-Hassan, nous enseigne la préparation d'un vin cuit³.

Et l'alcoolisme lui-même n'était peut-être pas inconnu, puisque « les médecins égyptiens traitaient les ascites avec des préparations à base de scille ⁴ », et qu'était bien connue l'épilepsie, » la maladie divine mortelle ⁵ ».

*
* *

Malgré ce que pourrait faire croire ce que nous venons d'en dire, nous pensons que la consommation dans l'Egypte ancienne du vin et des boissons alcooliques, entre autres de cette espèce de bière qu'on appelait le *hag*⁶, a dû toujours être modérée à cause du climat.

1. Ollivier-Beauregard. *Chez les Pharaons*, p. 131, cité par Billiard op. cit.

2. *Ibid.*

3. Billiard, op. cit. p. 497, d'après Rosellini.

4. *Dictionnaire-encyclopédi des sciences médicales*, op. cit. Article : Médecine (Histoire).

5. Maspero. *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique*, op. cit. t. I. p. 218, d'après Brugsh, *Recueil de monuments égyptiens dessinés sur les lieux*, t. I, p. 109.

6. F. Chabas. *Le papyrus magique Ha ris*, Chalon-sur-Saône, 1860.

Cette opinion est celle que professe Barthélemy Saint-Hilaire¹ à propos de l'Arabie où Mahomet, admettent inconsidérément beaucoup d'auteurs, frappé de de l'ivrognerie qui y sévissait, eut l'idée de la réprimer par le Coran : « O croyants, dit-il, le vin, les jeux de hasard, les statues et le sort des flèches, sont des abominations inventées par Satan. Abstenez-vous-en de peur que vous ne deveniez pervers. Le démon se servirait du vin et du jeu pour allumer parmi vous le feu de la discussion et vous détourner de la pensée de Dieu et de la prière.² »

Barthélemy Saint-Hilaire estime que cette interdiction des boissons enivrantes sous un climat tel que celui de l'Arabie n'a pas toute l'importance morale qu'on est tenté de lui attribuer : « On ne voit pas que l'ivrognerie ait causé beaucoup de désordres parmi les Arabes. Dans les climats chauds, on ne peut supporter l'action des boissons enivrantes; elle est si redoutable que prudence la plus élémentaire soit éviter ce danger par trop évident. C'est la douceur tempérée de nos climats qui permet l'ivrognerie en la rendant moins funeste et plus agréable. »

Une preuve indéniable de cette façon de voir, c'est que d'une part presque tous les Musulmans sont adonnés au jeu, en contradiction par conséquent avec leur morale, et que les Turcs ne se signalèrent pas dans les débuts de leur occupation de Constantinople, ville

1. In *Grand Dictionnaire Larousse*. Art : Coran.

2. *Coran* sourate V^e.

très froide en hiver, par une sobriété remarquable, si on en croit les récits qui font du sultan Mahomet IV un ivrogne notoire¹.

Cette même réserve des peuples à climat chaud à l'égard des boissons alcooliques existe sur tout le littoral méditerranéen, à quelque religion qu'ils appartiennent. Et il semble étrange de voir certains savants² établir gratuitement un rapport direct entre la production en vin d'un pays et la consommation qu'il en fait.

Certains auteurs, il est vrai, semblent admettre que le climat de l'ancienne Egypte était plus doux et plus régulier qu'aujourd'hui³. Mais cette hypothèse est peu vraisemblable.

« Tout le climat méditerranéen ne s'est pas modifié » depuis les plus lointaines époques *historiques*. La zone » de fructification de l'olivier est restée identique. S'il » y avait dans l'antiquité une végétation beaucoup plus » florissante qu'aujourd'hui en Egypte, s'il y avait » sinon des forêts, de véritables bois et de vastes savanes » à la place de déserts actuels,⁴ cela peut tenir à plusieurs » causes : l'abandon des grands travaux d'irrigation du

1. Ana-Gramme Blismon. *Eloge de l'Ivresse*. Paris 1857, Delarue.

2. Entre autres Lancereaux. *Traité de médecine*, Brouardel-Gilbert, Paris 1907, Bailliére. Fasc. XI. p. 213.

3. Cf. dans ce sens Le Bon, Maspero et surtout E. Reclus : *Géographie universelle*.

4. D'après M. Moret, Conservateur du musée Guimet. Cf. dans ce sens Maspero : *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique* op. cit.

» temps des Pharaons : l'envahissement des sables du
» désert qui ont ainsi rétréci la partie cultivable de la
» vallée du Nil : enfin la destruction systématique des
» arbres de la région par les Arabes, qui se signalent
» toujours par une dévastation sylvestre complète par-
» tout où ils passent.¹⁾

*
* *

CHALDÉE ET ASSYRIE

Bien avant les conflits qui ensanglantèrent pendant des siècles les routes de l'Égypte et de l'Euphrate aux environs de Kaddesh et de Mageddo², et qui furent les premiers contacts des civilisations égyptienne et chaldéo-assyrienne³, les habitants de la Mésopotamie inférieure (Babylone) et supérieure (Ninive), connaissaient la vigne et le vin. Si la Babylonie ne connut surtout d'abord que le vin de dattes⁴ qu'on conservait dans des peaux de bouc⁵, pour ne cultiver qu'ensuite la vigne⁶, l'Assyrie consumma

1. Ces indications sont le résumé de l'avis très autorisé de M. Rambaud, chef de Travaux du Laboratoire de Géographie Physique de la Faculté des sciences de Paris, que nous sommes allé consulter à ce sujet.

2. Le Bon. *Les premières civilisations*. op. cit.

3. *Ibid.*

4. Maspero. *Hist. anc. des peuples de l'Orient classique*, op. cit. t. I. p. 355.

5. Hérodote. *Histoire*.

6. Maspero. *Hist. anc. des peuples de l'Orient classique* op. cit. t. I. p. 556.

du vin de raisin dès la plus haute antiquité. On trouve la vigne sur ses plus anciens monuments, soit sous la forme naturelle, soit sous la forme hiératique¹.

Sur les bas-reliefs de l'époque des Sargonides², les sculpteurs assyriens, d'une habileté de main remarquable³, représentent souvent des vignes, soit isolées soit disposées en berceau de verdure, comme celle à l'ombre de laquelle repose couché Assur-Banni-Pal⁴, avec les grappes, et mêmes les vrilles figurées avec la dernière exactitude⁵.

Le même Assur-Bani-Pal parle de plantations de vignes faites sur les bords du canal de Kalach⁶.

Sennachérib rappelle les vignes qu'il a plantées aux environs de Ninive⁷.

Aussi ne devons nous pas tenir pour vrais les récits d'Hérodote, qui au cours de ses voyages plus ou moins authentiques en Assyrie, n'y aurait vu ni vigne ni olivier⁸. Au temps d'Hérodote, c'est-à-dire moins de cinq siècles avant Jésus-Christ, les Hébreux dont certaines tribus de la Chaldée méridionale⁹, étaient

1. Vigouroux. *Dict. de la Bibl*, op. cit. Art : Vigne.

2. *Ibid.*

3. Le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit. 594.

4. Vigouroux. *Dict. de la Bible*, op. cit. Art : Vigne. Ce bas-relief est au British Museum.

5. Le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit. p. 594.

6. Vigouroux. *Dict. de la Bible*, op. cit. d'après Rawlinson, Delattre et Layard : *Monuments of Nineveh*.

7. *Ibid.*

8. Hérodote. *Histoire*. Clío. liv. I. CXCIH.

9. D'après la Légende Biblique.

arrivées en Egypte à la suite des Hicq-Sos, 23 siècles avant Jésus-Christ, et en étaient reparties sous Aménophis, fils de Ramnès II, sept siècles plus tard ¹, avaient depuis longtemps eu des frictions nombreuses avec les Assyriens ². Même au cas où nous n'aurions pas eu les merveilleux monuments exhumés par les fouilles des Botta, des Layard, et des Rawlinson, et les travaux des Lassen, des Burnouf, des Delattre, des Oppert, des Grotefend et autres éminents assyriologues ³, nous penserions à juste titre que les Hébreux avaient apporté en Mésopotamie les perfectionnements de la viticulture enseignés par les Egyptiens. Et bien que leurs rapports avec les Assyriens eussent toujours été des moins courtois, ceux-ci auraient de toutes façons certainement profité des leçons du peuple d'Israel, essentiellement agricole et viticulteur, comme ils avaient tiré profit de la civilisation babylonienne, en conquérant la Chaldée.

Sous Sardanapale (roi légendaire descendu de la fabuleuse Sémiramis), qui aurait vécu à Ninive plus de huit siècles avant notre ère, le vin coulait à flots aux fameux festins relatés par les Ecrits saints. et l'on en faisait même venir de Phénicie ⁴.

1. D'après Maspero.

2. *Id.*

3. Victor Place a récemment découvert dans les ruines du palais de Khorsabad de véritables caves remplies de jarres qui contenaient encore des lies de vin de séchées. In Billiard, op. cit, d'après Victor Place, *Ninive et l'Assyrie*, t. III, p. V.

4. Portes et Ruyssen, op. cit.

Plus tard encore, pendant le siège de Babylone (où régna la dernière du second empire chaldéo-assyrien, par Cyrus, roi des Perses en 518 avant J.C. Balthasar, fils de Nabounahid le dernier roi, s'enivrait avec les courtisanes pendant la fête des Sacées, en buvant le vin dans les vases sacrés que Nabuchodonosor avait enlevés du temple de Jérusalem.

* * *

PALESTINE

Les Juifs, dont, dit Le Bon, la férocité et la cruauté n'eurent d'égales dans l'histoire ancienne que celles des Assyriens¹, n'en continuèrent pas moins à rester ce qu'ils avaient été pendant leur esclavage en Egypte, d'habiles agriculteurs². S'ils connurent de lamentables famines³, dues surtout à leur intolérance et à leurs démêlés avec leurs voisins⁴, ils surent être néanmoins des maîtres ès-viticulture⁵.

Si ces obscures tribus nomades et à demi-barbares dont nous ne connaissons même pas l'histoire sans les religions issues de leurs croyances n'ont jamais apporté la plus faible contribution à l'édification des

1. Le Bon. *Les premières civilisation*, op. cit., p. 622.

2. *Ibid.*

3. *Ibid.*, p. 634.

4. Le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit.

5. Portes et Ruyssen, op. cit.

connaissances humaines¹, dit encore Le Bon, elles ont laissé une littérature qui nous est parvenue et nous renseigne abondamment sur ce qu'étaient chez elles la viticulture, leurs procédés de vinification et leur ivrognerie²

« *Vin.* — Le pays de Chanaan était très vignoble. Le vin y était en plus grande quantité que l'eau³. Mais la Palestine surtout était le pays de la vigne et du vin » (Deuter. vii, 8). « Il y en avait surtout sur les collines » (Is. vi) xxviii. 1. « On vantait les vignes de Samarie et du Carmel, et celles de la vallée du Jourdain » (Num. xiii. 26; Jud. ix. 27. Jer. xxxi). « La vendange se faisait en septembre et se terminait avant la fête des Tabernacles. On pressait le raisin au moyen d'un appareil à pression (Zach. iv. 13; Job. xxiv; Is. xliii. 3) ou d'un appareil à torsion⁴ au dessus d'une cuve en pierre ou bien on le foulait aux pieds » (Deut. xv. 14).

« On buvait en nature une partie du moût, qui,

1. Le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit., p. 613.

2. L'exposé qui suit est presque en entier emprunté aux articles : vin, vigne, moût et ivresse de l'excellent *Dictionnaire de la Bible*.

3. D'après Maspéro qui en rapporte le propos au fugitif égyptien Senouhi. *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique*, op. cit., t. I, p. 471.

4. Les figures représentatives de ces appareils, qui illustrent le *Dictionnaire de la Bible*, sont empruntées à l'ouvrage de Wilkinson, *The manners and customs of the ancient Egyptians*, op. cit.

pris en grande quantité, causait l'ivresse bien qu'il fût doux et sucré; c'est que la fermentation se produisait alors à l'intérieur de l'estomac. Il est assez probable que le jus de la vigne bu par Noé n'était encore que du moût (Gen. ix. 21) ».

« Le vin était soutiré pour le clarifier (Is. xxv. 6; Jer. XLVIII. 11) et mis dans des outres de peau de chèvre (Jos. ix. 4; Job. xxxiii) ou dans des vases ou amphores de terre (Jer. xiii, 12; XLVIII. 2) qu'on plaçait dans des celliers (I. Paral. xxxii. 18) ».

« On laissait vieillir le vin pour le rendre meilleur (Eccli. ix. 15 (10); Luc. v. 3³) ».

« Le vin figurait dans les festins comme dans les simples repas (Deut. xiv. 26; Job. 18; Eccli. ix 13. (9); Is. v. 12; Dan. v. 1. 22. iv. 23; Judith. xii. 12; Esther. I. 7.) »

« C'était une désolation quand il venait à manquer (Is. xxiv. 2) » « On servait le meilleur au début du festin, et on réservait le moins bon pour quand le goût des convives serait émoussé (Joa. ii. 10) ».

« *Ivrognerie.* — Noé s'enivra parce qu'il ne connaissait pas les effets du vin (Gen. ix. 21. 24) »

« Les filles de Loth enivrèrent leur père pour commettre avec lui l'inceste (Gen. xix. 32. 35) ».

« Holopherne dormait sur son lit du sommeil de l'ivresse quand Judith vint le tuer (Judith. xiii. 4. 19) »

« Quand Ptolemée, gendre de Simon Macchabée, voulut s'emparer du pouvoir à sa place, il l'attira avec

ses fils dans la forteresse de Doch, les enivra et les massacra (I. Macch. xvi. 16) ».

« Isaïe (y. ii. 22) parle de ces buveurs « qui dès le matin courent aux liqueurs enivrantes et s'échauffent encore pour boire les liqueurs fortes. » Il cite les propos d'un de ces ivrognes qui dit : « Venez, je vais chercher du vin, nous boirons les liqueurs fortes, nous recommencerons demain et bien mieux encore » (Is. lvi. 12).

« Au jour de Pentecôte, quand les Apôtres se mettent à parler sous l'action de l'Esprit-Saint, les Juifs étonnés disent qu'ils sont ivres » (Act. ii. 15).

« Après ce trouble viennent l'étourdissement et la titubation (Zach. xii. 2; Is. li. 17. 22) ». « Les phénomènes les plus répugnants se produisent alors. Ils chancellent dans le vin, les boissons leur donnent des vertiges. Toutes les tables sont pleines de vomissements, d'ordures, il n'y a plus de place (Is. xxviii. 7; Jer. lviii. 26) ».

« Un lourd sommeil succède à cet état. L'homme fort de tempérament s'en réveille; d'autres ne s'en relèvent pas, et beaucoup meurent des suites de leur orgie (Eccli. xxxvii. 34) ».

Ajoutons que les plus grands personnages n'étaient pas des modèles de tempérance, et qu'il était de bon ton de s'enivrer, car Salomon lui-même s'écrie : « J'ai bu mon vin. Très chers, enivrez-vous » (Cant. d. Cant. v).

Falsifications. — Ainsi que nous le voyons par ces textes, il est question de liqueurs et de boissons fortes, et non pas seulement de vins naturels. Quelles étaient-elles ? D'autres textes vont nous renseigner à ce sujet : « Quand les Apôtres, au jour de la Pentecôte se mettent à parler diverses langues, plusieurs auditeurs disent par moquerie qu'ils sont pleins de moût (Act. II. 13) ».

Or, fait remarquer judicieusement le commentateur du Dictionnaire de la Bible, ouvrage auquel nous empruntons la plupart de ces références, bien qu'on trouve déjà des grappes mûres en Palestine dès le mois de Juillet, la vendange ne commence qu'en septembre dans les vallées les plus chaudes. La Pentecôte se célébrait en mai. Il faut donc croire que le mot « gleucos » employé par Saint-Luc, désigne une espèce de vin sucré, comme en savaient fabriquer les Anciens.

D'autres textes sont beaucoup plus explicites : « Avant de boire le vin, on avait coutume de lui faire subir quelque mélange (Is. I. 22; II. Macch. 15. 40) ».

Mais ce qui plaisait beaucoup aux Israélites, c'était le mélange avec le vin de certains aromates qui lui donnaient un goût particulier et surtout plus de force. Il est souvent question de vin aromatisé comme breuvage de choix. (Ps. LXXV (LXXIV) 9; Cant. VII. 3; Is. LXV. 2; Cant. VII. 3. ; VIII. 2; Prov. XXIII. 30. 31).

Pour soutenir Jésus-Christ pendant son crucifiement on lui présenta un vin mêlé de myrrhe (Marc. xv. 23).

PERSE

Pour les Persans ou Perses, les premiers Aryens dont le rôle intervient dans l'histoire des civilisations¹ le vin, comme pour les Grecs et les Latins, est contemporain de leurs plus anciens souvenirs. Sam-schild, l'instituteur de leur civilisation et l'inventeur du vin, comme le Fou-Shi des Chinois, est quelque chose aussi comme le Bacchus des Grecs².

Un bas-relief hittite d'Ibriz, petite localité de l'ancienne Lycaonie, et datant des Hittites, Hétéens ou Khatti, qui formaient la plus grande partie de la population de l'Asie-Mineure au x^v^e siècle avant notre ère, est le plus ancien monument qui atteste la connaissance qu'avaient les Perses de la vigne et du vin³.

L'excès du vin, plus que sa mauvaise éducation, nous dit Platon⁴, précipita la ruine de Cambyse, fils de Cyrus.

Hérodote nous raconte que « les Perses sont adonnés au vin, et ont coutume de délibérer sur les affaires les plus sérieuses après avoir bu avec excès. Ils discutent dans l'ivresse⁵. »

1. Le Bon, *Les premières civilisations*, op. cit.

2. Portes et Ruyssen, op. cit.

3. Gravure extraite de Ramsay : *Archaeologische Zeitung*, 1885, p. 203, pl. xiii. In Billiard, op. cit.

4. Platon, *Les lois*.

5. *Hérodote. Histoire*, Clio. liv. I. CXXXIII.

A Rome, les peuples de l'Asie-Mineure étaient réputés pour leur ivrognerie¹.

Ces habitudes devaient survivre en dépit de l'Islamisme. Est-ce parce que les Perses sont sectateurs d'Ali et non d'Abou-bekr ? Ce qui est certain, c'est qu'au xviii^e siècle le Schah Abbas II, dit le Grand, s'enivrait avec ses courtisans et avait une cave où se trouvaient en abondance tous les meilleurs vins de la Georgie, de l'Arménie, de la Caramanie et de Schiraz, auxquels il donnait la préférence sur ceux d'Espagne et de France². De nos jours, beaucoup de Persans ne se signalent pas par une plus grande tempérance³. Il est vrai que tous les Arméniens, sous prétexte de christianisme, se sont toujours enivrés à Pâques et à Noël⁴, comme beaucoup de Français le jour du 14 juillet par fanatisme républicain.

*
* *

PHENICIE

Les Phéniciens furent les propagateurs de la civilisation dans le monde ancien. Ils apportèrent à tous

1. Pline, *Histoire naturelle*.

2. Portes et Ruysen, op. cit.

3. Les riches Persans consomment beaucoup de vin en secret, et pour accroître ses propriétés enivrantes, ils l'additionnent de noix vomique, de chaux et de chénevis. D'après Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris, 1866, Librairie agricole. Cf. Ana-Gramme Blismon, op. cit.

4. Portes et Ruysen, op. cit.

les peuples méditerranéens les connaissances industrielles et agricoles acquises par leur incessant commerce avec l'Égypte et l'Assyrie.

Ils initièrent les Grecs des îles de l'Archipel à la viticulture et à l'œnologie¹, et c'est ainsi que la Grèce put connaître plus tard l'alcoolisme.

Ils vinrent enfin en Etrurie (Toscane), dont Rome devait tirer les premiers éléments de sa civilisation

En Afrique, ils fondèrent Carthage².

1. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

2. A Carthage, fondée par les Phéniciens sept siècles avant J.-C., Magon frère d'Hannibal, mort en 283 avant J.-C., avait écrit un traité d'agriculture d'une réputation universelle dont le Sénat romain avait ordonné, après la chute de Carthage, la traduction en latin. Il ne nous reste de Magon que quelques citations dans les écrits de Columelle, Pline, Palladius et les Géoponiques. La culture de la grande vigne avait d'ailleurs une importance très réduite au pays Carthaginois. In Viala : *Ampélographie générale*, Paris, 1910, Masson, t. I.

CHAPITRE II

Le vin en Grèce.

Le vin et l'ivrognerie dans l'antiquité grecque. — Fabrication des vins grecs; leurs falsifications. — L'alcoolisme décrit par Hippocrate et ses successeurs. — Le vin et l'ivrognerie dans la Grèce contemporaine.

D'après Platon, la vigne aurait toujours existé dans les pays qu'il avait parcourus¹.

Selon Pausanias², tous les peuples de la Grèce revendiquaient pour eux le berceau de Bacchus, dieu du vin et de l'ivrognerie, que le culte mythologique célébrait avec ardeur dès l'origine de l'histoire. Cette pratique aurait, d'après Hérodote, été inspirée du culte des Egyptiens pour Osiris³, un des dieux de

1. Platon, *Les lois*.

2. Pausanias, géographie et historien grec du II^e siècle de notre ère, auteur d'un important ouvrage appelé *Periegesis*.

3. Portes et Ruysen, *op. cit.*

l'ancienne Egypte du moyen Empire dont beaucoup d'auteurs ne craignent pas de faire comme de Bacchus, l'inventeur de la viticulture¹.

Le vin coule à flots dans l'Iliade et l'Odyssée, épopée la plus ancienne de la Grèce, et l'intempérance n'est pas le moindre défaut des héros d'Homère.

L'ivrognerie fut très répandue dans toute la Grèce antique, et les personnages de son histoire sont nombreux qui nous ont laissé le souvenir de grands ivrognes :

Alexandre le Grand, qui dans des accès de fureur alcoolique, tua son ami Clitus et incendia Persepolis², Alcibiade, Denys, tyran de Syracuse, qui avait établi un prix pour celui qui boirait le mieux à une fête spécialement destinée à cet effet³, et qui une fois, resta ivre pendant 24 jours consécutifs⁴, et jusqu'au grand Thémistocle qui, réfugié en Perse après son ostracisme consommait en abondance le vin de Lampsaque que lui allouait généreusement son ancien ennemi Artaxerxès⁵.

Socrate terrassait ses commensaux dans des joutes bachiques⁶. Platon ne cessait de les provoquer à boire⁷.

1. Vigouroux, *Dictionnaire de la Bible*, op. cit.

2. Plutarque et Quinte-Curce, *Vie d'Alexandre*.

3. Portes et Ruyssen, op. cit.

4. *Grand Dict. Larousse*.

5. Portes et Ruyssen, op. cit.

6. I. Mousin. *Discours de l'Yvresse et de l'Yvrongnerie*. Toul, 1612.

7. *Ibid.*, Platon regardait l'ivresse comme décente « dans les fêtes du dieu qui nous a fait présent du vin ». Platon, *Les Lois*.

On connaît l'anecdote de Philippe, roi de Macédoine, dont la femme en appelait de Philippe ivre à Philippe roi. Philoxène, poète grec, souhaitait avoir le cou aussi long qu'une grue, pour jouir plus longtemps de la volupté que cause le vin en passant dans la gorge¹. Cléomène, roi de Sparte, nous dit Hérodote, était tout le temps pris de vin au point qu'un jour, dans un accès de frénésie que nous ne pouvons identifier qu'avec un accès de *delirium tremens*, il se mit en pièces lui même avec ses propres armes².

C'est que la consommation du vin fut généralisée de bonne heure et les prix en étaient très bas, puisqu'au temps de Socrate, c'est-à-dire 4 à 5 siècles avant Jésus-Christ, le vieux Chio, ce qu'il y avait de meilleur³, se vendait une « mine le metretes⁴ », soit environ 2 francs 10 le litre, et que Polybe assure que de son vivant, l'on pouvait avoir en Lusitanie (Portugal) du vin de Grèce à un prix qui correspondrait aujourd'hui à deux sous le litre⁵; conditions de vente qui devaient indiscutablement favoriser l'ivrognerie pour laquelle on dut recourir à des mesures répressives.

Dracon, le premier archonte et législateur d'Athènes la punissait de mort. Solon, un de ses successeurs.

1. I. Mousin, op. cit.

2. *Ibid.*

3. Portes et Ruysen, op. cit.

4. G. Curtel. *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

5. D'après Mouillefert, *Les vins de France et de l'étranger*, op. cit, p. 417, pour 0 fr. 023 le litre.

devait se borner à proscrire l'usage du vin pur¹. A Mytilène (l'ancienne Lesbos), Pittacus, un des sept sages de la Grèce, formula une loi qui punissait doublement les fautes commises pendant l'ivresse. A Sparte, le fameux législateur Lycurgue ordonna que les Ilotes ou esclaves, pris de vin, fussent exposés aux regards des enfants pour les dégoûter du spectacle de l'homme ivre. Il fit arracher toutes les vignes du pays et depuis, les Lacédémoniens se signalèrent par une austérité de régime que ne dut pas accepter sans contrainte, malgré ce qu'en dit l'histoire, l'intempérant Alcibiade lorsqu'il fut chassé d'Athènes et vint chercher asile dans le Péloponèse.

*
*
*

Mais quel était donc ce vin que fabriquaient les Grecs et avec lequel ils s'enivraient ? D'après les nombreux auteurs qui se sont occupés de la question : Aristote, Hérodote, Athénée, Galien, Pline, les Géoponiques, etc. il y en avait deux sortes.

D'une part les vins faits par les procédés en usage aujourd'hui dans les régions de Sauternes et de Montbazillac, parmi lesquels se trouvaient le *bios*, le *diachylon*, le *protrope*, et les *vins de Cilicie*², boissons probablement de bonne qualité, quoique riches en alcool.

1. *Presse médicale* du 16 novembre 1898. Leçon du Professeur Debove.

2. Portes et Ruyssen, op. cit.

Parmi eux aussi doivent certainement se compter les vins de la Thessalie avec lesquels les soldats de l'armée malade de César firent la cure dont il est question dans Plutarque¹.

Mais ces vins naturels faits avec du raisin rôti au soleil sur la vigne elle-même et cucilli à maturité excessive, étaient l'exception. Les Grecs semble-t-il, poursuivaient avant tout deux buts : celui de vieillir le vin le plus rapidement possible et celui de le concentrer.

Si les viticulteurs s'en tenaient surtout à saupoudrer leurs raisins avec du plâtre² pour donner de la consistance aux moûts, si même ils laissaient ces moûts exposés 40 jours au soleil dans des amphores, les *Oîemporoi* ou marchands de vins en gros ne livraient pas à l'exportation et à leurs nombreux clients les *Oînocapeloï* ou détaillants³, des vins aussi simples

Vite ils connurent à les falsifier à un point qui susciterait à juste titre l'admiration de nos modernes fraudeurs.

Vingt-cinq siècles avant que M. Carles de Bordeaux n'en parlât comme d'une pratique récente⁴, les Grecs faisaient voyager le vin en mer dans le but de le vieillir, dans des navires spécialement affectés à cet usage, où ils étaient contenus dans des outres en peau de

1. Plutarque, *Vie de César*.

2. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, op. cit.

3. Portes et Ruyssen, op. cit.

4. Sur laquelle il semble assez peu documenté. Carles, *Les trépidations et les vins, les vins retour de l'Inde, vieillissement mécanique des vins et cognacs*, Bordeaux, 1909, Féret.

chèvre, quelquefois des amphores poissées : pour l'Égypte seulement les expéditions se faisaient dans des jarres de terre, non parce que le réclamait ainsi le bon goût égyptien¹, mais parce que, dit Hérodote, ces jarres servaient ensuite à faire les provisions d'eau pour la Syrie².

Cet inoffensif procédé de bonification du vin n'était malheureusement pas le seul. La cuisson des moûts au feu, jusqu'à consistance sirupeuse, pour concentrer le liquide, comme si de cette façon on en extrayait la quintessence, fut vite connue des marchands et généralisée dans toute la Grèce, au point que du temps d'Alcméon, 600 ans avant notre ère, il n'y avait dans toute la Laconie qu'un seul *dème* ou canton où l'on fabriquât des vins « apyres » c'est-à-dire non réduits par le feu³. Mais cette cuisson n'était que le prétexte, le prélude à d'autres sophistications. Si la vinification s'en était tenue là, peut-être pourrait-on adopter la façon de voir de M. Mathieu quand il préconise ce procédé⁴ qui a pour effet une désalcoolisation indéniable.

Après la cuisson, en effet, on ajoutait du gypse, de la chaux, de la poix, (la poix a joué un grand rôle dans la vinification antique), de la résine, du marbre, des coquilles pulvérisées, dans le but sans doute de corriger

1. Portes et Ruyssen. D'après Cognetti de Martis.

2. Hérodote, *Thalie*, liv. III, vi.

3. Portes et Ruyssen, op. cit.

4. Triboulet, Mathieu, Mignot, *Traité de l'alcoolisme*, op. cit., p.⁴ 465.

un excès d'acidité et de paralyser du ferment¹. D'autres fois, selon Théophraste, on jetait dans la cuve en fermentation de la farine pétrie de miel, ou bien, dit Aristote dans ses Problèmes, des aromates, entre autres de l'origan) des fruits et des fleurs, qui paraît-il, communiquaient aux vins des bouquets extraordinaires².

Tout cela sans préjudice d'une notable quantité d'eau de mer que les trafiquants de Cos et de Rhodes ne devaient pas ménager, à en croire le cynique Ménippe qui appelle les habitants de Mindus « les buveurs d'eau de mer »³.

Quoi qu'il en soit, le vin ainsi sophistiqué se conservait dans sa vaisselle vinaire, en général constituée par des jarres de terre cuite, analogues aux tinajas d'Espagne⁴, dans l'*apotheca*, (qui devint chez les Romains le *fu-*

1. Portes et Ruysen, op. cit.

2. Athénée, *Le banquet des Sophistes*.

3. *Ibid.*

4. Les « tinajas » ou grands récipients en poterie pour conserver l'eau, le vin et l'huile, ont été vulgarisés en Espagne pendant l'occupation arabe. Les provinces à vins fins : Jerez, Malaga, Alicante, ont adopté peu à peu la vaisselle vinaire de bois, à cause des transports. Mais l'usage des tinajas s'est perpétué dans les Castilles et l'Estramadure. La contenance ordinaire des tinajas à vin varie de 30 à 60 hectolitres. Les plus grandes, dont la contenance dépasse 60 hectolitres, se fabriquent à Colmenar de la Orden, en Nouvelle-Castille.

La forme de la tinaja est celle d'une amphore sans anses, vernissée intérieurement et munie à sa partie inférieure d'un robinet à environ 0^m80 au-dessus de sa base, c'est-à-dire dont le niveau dépasse celui des lies au moment du soutirage. On place les tinajas le long du mur de la « bodega » (corruption du mot *apotheca*) ou cellier, où elles sont maintenues par une armature de poutres en bois.

La fermentation terminée, on bouche l'orifice supérieur avec

*marium*², où il finissait d'acquérir ses qualités qui le firent jouir dans l'antiquité d'une grande vogue tant à l'étranger qu'en Grèce même¹.

Ce qui est avéré c'est qu'on buvait rarement ce vin pur et que les parasites considéraient comme un jeu cruel qu'on les contraignit à en boire².

D'ailleurs en certains endroits comme l'Arcadie, suivant Aristote, la cuisson avait été poussée si loin qu'en vieillissant, le vin se réduisait à un extrait pâteux qu'il fallait enlever comme une mélasse en râclant les parois de des récipients avec des spatules ou des couteaux. Ces résidus étaient ensuite délayés avec de l'eau chaude, puis filtrés ou décantés³.

Le savant œnologue Jullien prétend que ce vin dont certains auteurs disent qu'il était l'équivalent des meil-

un couvercle de paille ou de sparterie qu'on plâtre tout autour pour le fixer.

On soutire au mois de mai, lorsqu'il n'y a plus à craindre de fermentation secondaire. Sans la moindre addition de clarifiants, peut-être même à cause de cela, le vin atteint ainsi une limpidité à laquelle arrive rarement celui qui est conservé dans des foudres de bois.

Le transport des vins dans l'intérieur de l'Espagne s'est jusqu'à ces temps derniers fait presque exclusivement au moyen de peaux de bouc intérieurement poissées, dont la contenance varie de 80 à 150 litres. Actuellement, les Compagnies de chemins de fer n'acceptent plus ces récipients.

Il y a moins à regretter la disparition progressive des outres ou « pellejos » que celle des tinajas qu'on tend à remplacer, entre autres dans la province de Badajoz, par d'énormes cuves en ciment analogues à celles qui font la gloire des négociants de Bercy.

1. Portes et Ruysen, op. cit.

2. *Ibid.*

3. *Ibid.*

leurs vins de muscat, « pouvait être d'un très bon goût, mais qu'il avait perdu le peu de spiritueux qu'il pouvait retenir »¹. C'est probable, mais ce qu'il y a de certain, c'est que ces vins grecs dépourvus ou à peu près de tout alcool, n'en étaient pas pour cette raison inoffensifs, comme nous allons le montrer.

Pour clore la question de leur fabrication, disons que des procédés aussi artificiels de vinification en rendaient l'imitation on ne peut plus facile, et nombreux étaient les vins fabriqués sans raisin, nous disent les *Géoponiques*, compilation sur l'agriculture, parue au iv^e siècle de notre ère, écrite en grec et extraite des auteurs anciens, attribuée à tort² à Cassianus Bassus qui vivait sous Constantin dit le Porphyrogénète.

*
* *

L'ivrognerie qui était pour l'historien et le littérateur la traduction apparente de l'abus de ces vins frelatés et la plupart du temps désalcoolisés, était-elle l'unique conséquence de cet abus ?

D'abord les effets ébriolants remarquables de ces vins grecs, qui surprennent certains auteurs³, ne sont-ils pas déjà quelque chose de bien digne de fixer l'attention ?

Sans doute cela s'explique-t-il pour les vins naturels, pour ce vin aussi auquel on ajoutait de l'absinthe, et

1. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, op. cit.

2. Cf. Tallavignes, *Histoire de l'ampélographie*. In Viala, *Ampélographie générale*, op. cit.

3. Entre autres MM. Portes et Ruysen.

dont Dioscoride, qui nous le cite¹, dit qu'il était apéritif. Mais les autres ?

Ne nous attardons pas dans des considérations rétrospectives sur ce qui pouvait provoquer l'ébriété dans les vins grecs, mais disons que l'ivresse et l'ivrognerie qui n'en est que la répétition fréquente, n'étaient pas seules connues au temps de Socrate, et que l'alcoolisme, cet alcoolisme qui au dire du rapporteur à l'Académie Française du mémoire de Magnus Huss en 1852², était inconnu en France à cette époque, existait en Grèce alors qu'on n'y consommait guère que du vin outrageusement falsifié et que l'alcool devait se distiller pour la première fois près de vingt siècles plus tard³.

Le docteur Delpeuch, médecin de l'hôpital Cochin, dans un article très documenté paru dans la *Presse Médicale* du 3 décembre 1898, à la suite des leçons faites par le professeur Debove, les 16 et 19 décembre de la même année, a relevé de saisissants tableaux de l'alcoolisme, décrits par Hippocrate, ses élèves et ses successeurs. Le *delirium tremens* est mentionné amplement dans les *Epidémies* du Père de la Médecine, la congestion du foie par abus de vin et la cirrhose dans ses *Maladies Internes*, attribuées à ses rivaux, les fameux « Asclépiades » descendants d'Esculape. On trouverait dans les *Aphorismes*

1. Dioscoride, *Mat. med.*, liv. V, ch. XLVI.

2. Magnus Huss, *Chronische Alcools Krankheiten oder Alcoolis chronicus* Stockholm und Leipzig, 1852.

3. L. Jacquet, *L'Alcool*, op. cit.

d'Hippocrate lui-même, d'indiscutables allusions à la cirrhose et aux ascites¹.

Plus tard, Erasistrate, médecin grec de l'école d'Alexandrie du III^e siècle avant notre ère, dont nous ne connaissons que des fragments des ouvrages par Galien² et Caelius Aurelianus³, devait constater à l'autopsie les lésions du foie scléreux cirrhotique.

Soranus d'Ephèse, autre médecin grec de l'école d'Alexandrie, contemporain de Galien, devait écrire d'une façon remarquable le tableau clinique de la cirrhose alcoolique de Laënnec, que par une coïncidence bizarre d'homonymie, il avait appelé « schirrose » lui-même.

Rufus⁴, Galien, Arétée de Cappadoce⁵, précisent le rôle de l'action pernicieuse du vin sur les organes tels que le foie, la rate et le cerveau. M. Delpeuch argumente ainsi ces données de la médecine antique : « Cette preuve, dit-il, que la maladie existait avant la découverte de l'alcool, nous paraît un des arguments les plus solides que l'on puisse apporter à l'appui de l'opinion émise par Lancereaux. »

Si tout le monde sait que le professeur Lancereaux,

1. Hippocrate, *Œuvres*, trad. Littré, liv. IV.

2. Galien, célèbre médecin grec, né en 131 en Asie Mineure; s'établit à Rome à 34 ans, et mourut à 70 ans dans sa patrie. D'après Suidas, grammairien et lexicographe grec du v^e siècle.

3. Caelius Aurelianus, médecin de la secte des Méthodistes, né en Afrique ou en Asie au II^e ou au V^e siècle de notre ère.

4. Rufus d'Ephèse, médecin grec du I^{er} siècle de notre ère.

5. Arétée de Cappadoce, célèbre médecin grec qui paraît avoir vécu vers la fin du I^{er} siècle et au commencement du II^e siècle de l'ère chrétienne.

dont le nom est un de ceux qui illustrent les travaux faits sur l'alcoolisme à la fin du siècle dernier, fait jouer au sulfate acide de potasse contenu dans le vin un rôle prépondérant dans la genèse de la cirrhose du foie, hypothèse qui a été l'objet de nombreuses critiques, on sait moins qu'il a beaucoup plus généralisé la question en disant : « La falsification et la mauvaise fabrication du vin sont incontestablement les causes les plus sérieuses des accidents qui résultent de leur abus ¹ », ce qui est l'essence même des conclusions de ses travaux sur la question.

D'ailleurs pressentant la vérité, Diocoride lui-même avait écrit que le vin plâtré des anciens était fort pernicieux, offensant les nerfs, enflammant la tête et nuisant à la vessie, et Athénée en faisait le même reproche au vin des îles Leucade et de Zante, à cause qu'il était plâtré ².

1. Lancereaux, *Traité de médecine*, Brouardel-Gilbert, op. cit., fasc. XI, p. 214.

2. Ces deux citations de Dioscoride et d'Athénée ont été prises dans I. Mousin, *Discours de l'Yvette*, op. cit. Nous leur attribuons une authenticité aussi grande que si nous les avions pu retrouver dans les œuvres de leurs auteurs. A l'époque de Mousin, c'est-à-dire quand Guillaume Baillou était doyen de la Faculté de Médecine de Paris, on n'étudiait guère en fait de médecine que les travaux des auteurs grecs et romains. Et l'Université était d'une sévérité sans exemple pour qui en dénaturait les textes ou les théories. Par une ridicule admiration pour les œuvres de Théophraste et d'Aristote, la Sorbonne défendit sous peine de mort jusqu'en 1624 et sous peine d'exclusion jusqu'en 1671, tout ce qui n'était pas conforme aux doctrines péripatéticiennes. In Viala, *Ampélographie générale*, op. cit. D'après Boutroux, *A propos d'Aristote*.

Galien aussi, qu'interprète mal M. Delpeuch, avait entrevu une partie de la question : « Plus le vin est sucré, dit-il, plus il est nuisible au foie. » Le vin ne pouvait pas à cette époque à Rome où vivait Galien, être à la fois sucré et alcoolisé¹. Il était l'un ou l'autre.

En Grèce, il y avait sans doute quelques vins alcooliques sucrés. A Rome, on en connaissait pas. Le vin que Galien appelle sucré, faisait probablement partie de ces vins désalcoolisés par la cuisson, mais éminemment falsifiés avec toutes sortes d'ingrédients, dont nous aurons à nous entretenir à propos du vin dans l'antiquité romaine.

*
* * *

Pour terminer ce chapitre, il nous paraît intéressant de dire ce qu'est devenu de nos jours le vin en Grèce.

Frédéric Hoffmann, médecin et chimiste allemand du XVIII^e siècle, précurseur dans cet ordre d'idées de Babbrius que nous avons cité à propos de la civilisation chinoise, croyait que les poètes ont besoin de vin, et que les

✱

1. Plus un vin est alcoolique, plus il y avait de sucre dans son moût pour former son alcool, si toutefois cet alcool n'a pas été surajouté en nature. Mais la proposition ne peut être inversée. Ce qui a illusionné M. Delpeuch, c'est qu'aujourd'hui la plupart des vins dits de dessert ou de liqueur sont à la fois sucrés et alcoolisés, soit qu'on ait ajouté de l'alcool avant la fermentation complète du moût, soit que plus rarement on se soit contenté d'arrêter la fermentation de moûts très riches en sucre par l'addition d'antiseptiques, de l'anhydride sulfureux, par exemple, dans le cas des vins de Sauternes.

Grecs avaient perdu de leur esprit quand les Turcs eurent détruit leurs vignes¹.

Mais à la conquête de l'empire d'Orient par les Turcs, la Grèce était depuis longtemps en décadence. D'autre part, les usurpateurs du trône des califes, qui ne furent jamais des oppresseurs, ne tuèrent pas plus les institutions des Grecs que les Arabes n'avaient fait disparaître en Egypte jusqu'à la langue des indigènes. La tyrannie de la chrétienté, qui ne fit que croître et sévir pendant tout le moyen-âge, et dont une des plus remarquables manifestations fut l'édit de Théodose l'Iconoclaste grâce auquel furent détruits tous les temples et les papyrus d'Egypte², avait eu plus d'influence pour anéantir à jamais la civilisation égyptienne que le sectarisme supposé des Musulmans³.

Dans la *Grèce contemporaine* d'Edmont About, chef d'œuvre de la littérature et de l'esprit français⁴, plein de fine observation et d'humour, nous voyons que les Grecs ont toujours été surfaits à cause de leur brillante littérature, ce qui dans nos pays latins où l'éloquence et les belles lettres ont tant de prise sur l'esprit, n'a rien d'extraordinaire. Ce qui semble certain, c'est que les Grecs actuels ont plus bénéficié que pâti de la domination turque qu'on est mal fondé à juger

1. *Grand dict. Larousse.*

2. En 389 de notre ère.

3. Le Bon, *Les premières civilisations*, op. cit.

4. Edmond About, *La Grèce contemporaine*, Paris, 1858, Hachette.

à travers les écrits imprégnés de sectarisme chrétien qui sont trop souvent nos livres d'histoire.

La destruction des vignes par les Turcs, est un mythe et les Hellènes d'aujourd'hui font du vin analogue à celui qu'ils fabriquaient dans l'antiquité, vin dont ils exportent la presque totalité, car dit About, « ils sont beaucoup plus friands d'argent (dont ils ont peu) que de leurs raisins de Corinthe et de leurs vins¹. »

« Les Grecs n'ayant point de caves, à peine des futailles, et pas du tout de bouteilles, le vin se conserve dans des outres et se dépose dans des chambres. Pour l'empêcher de se gâter, on le mélange de résine. J'ai connu bon nombre de voyageurs qui rejetaient avec indignation leur première gorgée de vin résiné et qui aimaient tout autant boire de la poix liquide. J'en ai vu beaucoup d'autres sans me compter, qui s'accoutumaient à ce breuvage et qui, à force d'étude, parvenaient à faire abstraction de la résine et à deviner la saveur du vin sous ce malheureux déguisement.

« Le même vin sert à fabriquer des vins fins et des vins ordinaires, et l'on récolte souvent dans la même vigne deux liqueurs de qualité, de goût et de prix très différents. Si au moment de porter la vendange au pressoir, on en réserve une partie pour l'exposer au soleil sur les terrasses, ce raisin, après quinze jours d'évaporation, fournit un vin plus doux, plus spiritueux, plus facile à conserver.

1. About, *La Grèce contemporaine*, op. cit., p. 113 et suiv.

« Le « rino Santo » de Santorin préparé de cette manière est plus estimé que le santorin sec ; mais il est difficile de le boire à Athènes. Les marchands craindraient de se faire montrer du doigt s'ils vendaient quelque denrée sans la frelater ».

Il n'y a donc pas grand'chose de changé, comme nous le voyons, à ce qui se passait autrefois. Ce qui est plus digne de remarque, c'est ce que dit About, à propos de l'ivrognerie². « L'ivrognerie, si commune dans les pays froids, est un vice très rare chez les Grecs. Ils sont grands buveurs, mais buveurs d'eau. Ils se feraient scrupule de passer auprès d'une fontaine sans y boire, mais s'ils entrent au café, c'est pour jaser. Les cafés sont pleins de monde et à toute heure, mais les consommateurs y demandent une tasse de café d'un sou, un verre d'eau, du feu pour allumer leurs cigarettes, un journal, et un jeu de dominos, ce qui est de quoi les occuper toute une journée. Je n'ai pas rencontré en deux ans un homme ivre-mort dans les rues d'Athènes et je crois qu'on aurait bientôt fait de compter tous les ivrognes du royaume ».

Notons les raisons qu'en donne le romancier : « Quand la sobriété ne serait pas naturelle à ce peuple, elle lui serait imposée par le climat. Sous un ciel brûlant, il suffit de quelques gouttes de liqueur pour terrasser un homme. La garnison de Corfou s'enivre tous les jours avec sa ration de vin ; nos matelots en sta-

2. *Ibid*, p. 47.

tion au Pirée se grisent abominablement en croyant se rafraîchir; et si jamais les Russes se rendent maîtres de la Grèce, il faudra sous peine de mort qu'ils se condamnent à la sobriété. »

Nous pouvons ajouter quelques données plus récentes : lorsqu'au cours de cette guerre, de nouvelles recrues rejoignaient notre armée d'Orient à Salonique, nombre de nos soldats, peu amateurs des obus et des balles bulgares, se confiaient comme un « tuyau » qu'ils tenaient d'autres camarades, le conseil de s'enivrer dès leur arrivée avec les vins Grecs. « Ainsi, disaient-ils, le paludisme se contracte plus aisément et l'on s'assure une hospitalisation rapide¹. »

Résultat : nombreux sont ceux des nôtres qui sont ensevelis dans les cimetières de Grèce, à qui l'intempérance n'a pas dû être étrangère à l'issue fatale².

Nous savons depuis longtemps que les Européens en Egypte, les soldats de l'armée anglaise aux Indes et les Français aux colonies, qui ont conservé là-bas des habitudes d'ivrognerie, ont une mortalité considérable.

C'est pourquoi, si au début de leur histoire, les Grecs consommèrent beaucoup de vin (ce qui ne fut peut-être pas forcément un facteur de leur remarquable civilisation artistique et littéraire), ils le désal-

1. D'après des renseignements pris au cours de la guerre, à Besançon, auprès de soldats de l'armée d'Orient.

2. D'après des renseignements fournis par des confrères mobilisés à l'armée d'Orient.

coolisèrent vite par la cuisson pour le tempérer, (pratique qui nous l'avons vu, ne le rendait pas pour cela inoffensif parce qu'elle n'était pas la seule), et, soit à cause de législations répressives sur l'ivrognerie, soit plutôt grâce à l'influence par contact des Turcs, ils cessèrent par la suite d'en consommer pour l'exporter ou pour le vendre sous des formes variées aux peuples plus soucieux qu'eux de le boire.

CHAPITRE III

Le vin à Rome.

Le vin dans l'antiquité romaine. — Culture de la vigne et procédés de vinification. — Falsifications du vin. — Vins médicamenteux. — Les apéritifs mis à la mode par les médecins du temps de Tibère. — Ivrognerie et alcoolisme. — Mort dans quelques cas d'empoisonnement par des vins falsifiés.

La région de la Toscane actuelle était jadis habitée par un peuple beaucoup plus ancien que les Romains les Etrusques. Selon les uns¹, c'étaient des Celtes qui se fixèrent en 1187 avant Jésus-Christ en Italie. Selon les autres², ils étaient originaires d'Asie Mineure et formèrent, dès le xv^e siècle avant Jésus-Christ, une confédération de douze républiques; ils feraient ainsi partie

1. *Grand Dict. Larousse.*

2. *La Grande Encyclopédie.*

de ces Pélasges qui préoccupèrent tant les Grecs de la préhistoire.

Ce qui est plus connu, c'est que les Etrusques étaient certainement très avancés, mais les Romains après une guerre de quatre-vingts ans qui tourna à leur avantage, succès que consacra la prise des Véies en 395 avant notre ère, détruisirent à jamais cette civilisation dont nous ne connaissons plus guère que des inscriptions lapidaires et numismatiques¹. Ce sont ces Etrusques qui vraisemblablement enseignèrent aux Romains l'art de la viticulture² qu'eux-mêmes avaient sans doute appris des Phéniciens.

Bièn avant l'exil de Camille, nous dit Plutarque³, un Toscan du nom d'Aruns Clusinien, pour se venger de son pupille Lucumon devenu le séducteur de sa femme, aurait apporté du vin aux Gaulois qui épris de cette liqueur nouvelle, auraient sur les pas du chef Etrusque envahit le pays⁴ qui la produisait⁵.

1. Qui restent encore incompréhensibles, la langue étrusque n'ayant pu être déchiffrée. Claude avait composé 20 livres sur les antiquités étrusques, ouvrage dont Suétone parle avec éloge mais qui a disparu. *Grand Dict. Larousse*.

2. Un miroir étrusque en bronze fait foi des connaissances qu'avaient les Etrusques de la viticulture. Gravure extraite de Gerhard, *Etruskische Spiegel herausgegeben*, Berlin, 1843-1867, p. cccxiii. In Billiard, op. cit.

3. Plutarque, *Vie de Camille*.

4. Il s'agirait là sans doute de cette première invasion des Gaulois qui sous la conduite de Bellovèse, firent la conquête de l'Italie du Nord qui prit le nom de Gaule cisalpine, et y fondèrent la ville de Milan au vi^e siècle avant J.-C.

5. L'Italie s'appela d'abord Saturnie, puis Œnotria, In Mouillefert, op. cit., p. 335.

Si ce qu'en dit Plutarque est exact, l'art de la viticulture ne serait donc pas dû en Gaule aux Phocéens¹, pas plus qu'en Italie aux Siliciens² qui l'auraient eux-mêmes connu des Grecs³.

Quoi qu'il en soit, au temps de Romulus⁴ et de Numa⁵ on buvait bien peu de vin à Rome⁶. Selon certains auteurs, il fallut que les Romains prissent contact avec les Grecs pour en apprendre les améliorations de leur viticulture et de leur œnologie⁷.

D'après Pline⁸, ce n'est qu'après l'an 600 de Rome, (134 avant Jésus-Christ), qu'on apprécia le vin et qu'on se mit sérieusement à la culture de la vigne.

Suivant le conseil de Caton⁹, ivrogne notoire malgré ses principes austères¹⁰, qui signalait la viticulture comme le meilleur moyen d'employer son capital, les Romains, vite encouragés par les bénéfices qu'ils retiraiént de la vigne, réussirent selon Columelle, à élever quelques-uns de leurs vins au rang des premiers crus du monde, tels que ceux de Massique, d'Albe, et de Cécube.

1. Portes et Ruyssen, op. cit.

2. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

3. *Ibid.*

4. Romulus, fondateur de Rome, buvait du vin, mais en petite quantité. Il lui préférait le lait. *Grand Dict. Larousse*.

5. Numa Pompilius, son successeur, encouragea la viticulture. In Mouillefert, op. cit., p. 10.

6. *Grand Dict. Larousse*.

7. Cf. dans ce sens G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

8. Pline, *Hist. nat.*

9. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

10. *Grand Dict. Larousse*.

Au temps de Claude, le vin ordinaire se vendait 300 sesterces les 40 urnes, soit 82 fr. 50 les 505 litres¹. Le Falerne était boisson de luxe² et devait avoir au moins 15 ans. Celui de la fameuse année 633 de Rome, (121 ans avant Jésus-Christ), moins célèbre, nous dit Pline, par la mort de Caius Gracchus que parce que ce fut une année exceptionnelle pour le vin, quelque chose comme l'année de la comète pour nous Français³, se vendait 100 sesterces l'amphore. 160 ans plus tard, sous Caligula, on en vendait encore à raison de 1065 sesterces l'amphore, soit 11 fr. 95 le litre⁴.

1. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

2. Quel vin comparable au Falerne, dit Varron, *Rerum rusticarum de Agricultura*. Trad. Nisard, liv. I, 2.

A notre avis, la réputation du Falerne est surfaite. Celui d'aujourd'hui, qui se fait près de Pouzzoles (Mouillefert, op. cit, p. 335), ne doit pas tellement différer de ce qu'il était dans l'antiquité. Il est le type d'un vin sec, alcoolique, comme le Jerez, c'est-à-dire d'un vin dont le sucre abondant contenu dans le raisin, a été entièrement transformé en alcool par la fermentation. Il peut plaire à certains gourmets; pour nous il n'approche pas d'un 2^e cru de Sauternes. On en pourrait dire autant du fameux Lacryma-Christi du Vésuve qui est loin d'un grand Bourgogne. Enfin, le vin de Toscane, que les Italiens appellent le chianti, est l'équivalent d'un petit Beaujolais, avec cette différence en faveur du chianti que dans le commerce actuel, on a cinq chances sur dix d'en trouver du naturel, tandis qu'on est presque certain de ne boire à Paris que de mauvaises imitations du Beaujolais.

3. L'année 1811.

4. Disons en passant que les amateurs Romains qui achetaient ce vin de 160 ans n'étaient pas des gourmets, pas plus que les gens d'aujourd'hui qui paient hors de prix des Médoc de 1865, voire de 1875 et de 1878. Le 29 janvier dernier, à la vente de la cave du prince Orloff à l'Hôtel Drouot, 64 bouteilles de Château-Lafitte 1870, ont été payées 3.050 francs, non

La renommée des vins italiens passa les frontières, et on en exporta dans tout l'empire romain, y compris la Grèce¹.

Mais les famines qui désolèrent la campagne romaine envahie par des villas et des parcs immenses au moment de l'apogée de Rome devenue riche et puissante², c'est-à-dire du temps des Gracques, comme la France sous Louis XIV, dont l'histoire nous montre trop le règne à travers le brillant et le clinquant de l'aristocratie qui y sévissait pour le malheur du peuple³, firent mettre un frein à cet engouement viticole qu'exaltent les Géoponiques.

Domitien interdit en l'an 92 de notre ère la plantation de nouvelles vignes et ordonne la destruction de la moitié des vignobles provinciaux⁴.

Les ampélographes ont beaucoup discuté et critiqué, bien à tort d'ailleurs, cet édit de Domitien⁵. Si aujourd'hui, avec nos facilités de transport, inférieures sans doute à ce qu'elles devaient être, mais extraordinaires quand on les compare simplement à celles du

compris 27 fr. 50 pour 100 de droits. Une bouteille de Haut-Brion 1875 a été achetée 130 francs dans les mêmes conditions, bien qu'elle fût ce qu'on appelle « en vidange », c'est-à-dire que l'air y eût pénétré de façon à remplir le volume de plus d'un verre ordinaire et que vraisemblablement l'oxydation consécutive l'eût rendue imbuvable.

1. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

2. *Les famines*, op. cit.

3. *Ibid.*

4. Portes et Ruyssen, op. cit.

5. Domitien (81-96) et non Dioclétien. Cf. Tallavignes in Viala, *Ampélographie générale*, op. cit.

moyen-âge, ce serait un crime de détruire les vignobles français qui contribuent pour une large part à notre richesse, il ne faut pas oublier que la destruction de la vigne, fut presque toujours ordonnée pour des raisons économiques motivées par les disettes et les pénuries de blé dues aux intempéries et aux guerres.

D'ailleurs l'édit de Domitien ne fut même pas exécuté et l'empereur Probus, « le brave homme » des ampélographes¹, qui devait le rapporter et permettre à tous les peuples de l'empire romain de cultiver la vigne ne se borna en somme qu'à sanctionner un état de choses existant.



Les vins que faisaient les Romains, étaient de trois sortes. Il y avait d'abord les vins naturels qui alors comme aujourd'hui chez nous, et comme chez les Grecs de cette époque, étaient la boisson du petit nombre². Les opérations de la vendange et de la vinification pour ces vins ne s'écartaient pas sensiblement des pratiques actuelles³. Parmi les plus renommés étaient celui de Setia, le vin préféré d'Auguste, le Cécube qui au temps de Pline n'existait plus, mais avait passé pour le meilleur de l'Italie, le Massique, le Sorrente que Tibère appelle « un noble vinaigre », ce qui ne

1. Portes et Ruyssen, op. cit.

2. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

3. *Ibid.*, p. 148.

l'empêchait pas d'être recommandé par les médecins, et surtout le Falerne dont il existait plusieurs qualités, mais qui déjà à l'époque de Pline avait perdu de sa valeur à cause de ses innombrables falsifications¹.

Les défauts des vins naturels romains étaient ceux qu'on peut aujourd'hui reprocher à ceux de l'Italie : insuffisance de soutirage et mise en bouteilles (ou ce qui en était l'équivalent) prématurée².

D'une façon générale les meilleurs vins étaient ceux de l'Italie du Sud, et de la Sicile. En Etrurie ils étaient médiocres, tel celui de Véies, le Suresnes romain. D'après Martial, celui du Vatican était franchement mauvais³. Dans le Nord, se faisaient d'assez bons vins, comme ceux de Gênes et de Vérone⁴. C'est là qu'on commença à les conserver dans des tonneaux de châtaigner cerclés, dont l'invention est à n'en pas douter d'origine gauloise⁵ et dont l'usage existait déjà en Illyrie⁶.

Tous ces vins sur la fabrication desquels les auteurs

1. *Ibid.*

2. Le Chianti, ou vin de la Toscane actuelle, est mis aujourd'hui dans les « fiascos » aussitôt après sa fabrication. Aussi, au printemps est-il rare de trouver à Paris du Chianti exempt de fermentation secondaire, la plupart du temps acétique, ce qui constitue une perte sèche pour les commerçants qui n'ont pu le vendre pendant l'hiver. Nous ne parlons naturellement que du Chianti authentique, vin très peu alcoolique, et non de ses imitations.

3. Martial, *Epigrammes*, VI, 92.

4. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

5. Pline, *Hist. nat.*, XXVII et Caton, *De re rustica*, LXLVI

6. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

anciens n'insistent pas pour la raison qu'ils la supposaient suffisamment connue¹, étaient absorbés à l'état de vins naturels dans les campagnes viticoles. Mais à Rome il n'en était pas de même; on les connaissait plutôt sous une autre forme, la seconde catégorie de nos vins romains, celle des vins falsifiés.

Le commerce des vins, comme dans les villes de nos jours, était prospère à Rome. Les marchands, en général des affranchis très fortunés², quelque chose comme nos nouveaux riches, ne faisaient pas plus de mauvaises affaires que les négociants de Bercy ou de la Halle aux vins.

Auguste les avait organisés en puissantes corporations, mais l'honorabilité de ces « *negotiatores vini* » n'en laissait pas moins prise à la critique, et les épithètes de « *perfidus, mendax, callidus, indignus* » pleuvaient sur eux³.

L'un deux, dont Martial et Pline ont légué le nom à la postérité, un certain Munna de Marseille, jouissait d'une déplorable célébrité : « Est-il un vin perfide les fumatoires de Marseille, un tonneau redevable de son âge à la chaleur du foyer, c'est de toi qu'il nous vient, Munna. A tes nombreux amis, tu expédies au-delà des mers, par les plus lointains chemins, ces poisons liquides, et tu ne les donnes pas, tu les vends à un prix dont se contenterait un Falerne, ou une

1. *Ibid.*

2. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

3. Horace, *Satires*, I, 29; V. 4.

bouteille des celliers réputés de Setia. Je sais pourquoi tu n'as pas depuis si longtemps reparu à Rome : tu crains d'y boire tes vins¹. »

Pline dit des vins du même Munna qu'ils ne s'améliorent pas en vieillissant, et que, tandis que le voyage en mer mûrit les autres, les siens ne gagnent rien².

Les falsifications étaient en effet très fréquentes; leur développement avait dû suivre les lois de l'offre et de la demande. La demande avait débordé les viticulteurs au temps de Caton³, mais il a toujours été plus difficile de trouver un marchand de vins en gros à court de vin qu'appauvri par une crise viticole. Les négociants de Rome, comme ceux de chez nous au moment des crises de l'oïdium et du phylloxéra ou plus récemment au cours de la guerre, avaient fait flèche de tout bois, et en avaient pris l'habitude.

Si l'honnête viticulteur savait coller son vin avec des blancs d'œufs de pigeon⁴, le filtrer à cause de son insuffisance de soutirage, et même le pasteuriser dans le fumarium ou au soleil⁵, le commerce qui achetait une grande partie des récoltes sur pied « vinum pendens⁶ », comme de nos jours en Bourgogne, connais-

1. Martial, *Epigrammes*, X, 36.

2. Pline, *Hist. nat.*, XIV, 21.

3. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

4. Horace, *Satires*.

5. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

6. Pline, *Hist. nat.*, XIV, 4, et Pline le jeune, *Lettres*, III, 19; IV, 6.

sait bien d'autres pratiques d'une innocuité contestable.

Il sucrail les moûts avec du miel, les désacidifiait avec du marbre pulvérisé, les plâtrait (surtout en Afrique) avec du gypse¹, les salait à l'eau de mer, les poivrait², leur ajoutait des lies, les coupait, les colorait artificiellement, enfin guérissait les vins « malades »³ avec des procédés divers⁴.

C'est ainsi que ces vins habilement travaillés par « l'art du commerce des vins », ce qui a toujours été synonyme de « falsification légale », dissimulaient plus ou moins complètement pour les gens peu gourmets qui étaient comme aujourd'hui le plus grand nombre⁵, leur médiocrité ou leurs tares. Ils s'écoulaient sous des noms pompeux et des étiquettes fausses, car les vins les plus réputés étaient naturellement les plus contrefaits⁶. De la même cuve, nous dit Pline, sortent des vins différents, cela dépend de la façon dont on les traite⁷. Aussi le nom de cave d'où provenait

1. Pline, *Hist. nat.*, XXXVI, 43.

2. Columelle. Cette pratique de poivrer le vin s'est perpétuée jusqu'à nos jours. A plusieurs reprises, il nous a été donné de boire du Chianti auquel incontestablement avait été mêlé du poivre, soit plus souvent des piments mis à macérer. Un tel vin est loin d'avoir des propriétés désaltérantes.

3. Le mot de « vins malades » est un euphémisme qui a été employé par les marchands de vin et les rares viticulteurs dépourvus de conscience pour désigner les vins avariés. Ce mot a coûté cher à la santé publique.

4. G. Curtel. *La vigne et le vin chez les Romains*. Op. cit.

5. *Ibid.*

6. *Ibid.* p. 177.

7. Pline, *Hist. nat.*, XIV, 6-8.

le vin avait-il souvent plus d'importance aux yeux de l'acheteur que l'âge et le cru du vin. C'est un peu ce qui se passe de nos jours en Bourgogne. « Alors, dit Pline, les vins tiraient leurs noms de celui du cellier, et, à peine dans les cuves, les vendanges se trouvaient falsifiées ¹. »

*
* *

Mais ces vins falsifiés, soi-disant naturels, n'étaient pas les seuls qui se consumaient à Rome. Il y en avait une dernière catégorie qui n'étaient pas sans analogie avec les vins grecs dont nous avons parlé.

Était-ce pour se mettre à l'unisson des falsificateurs hellènes dont ils redoutaient la concurrence ², ce qu'il y a de certain, c'est que les marchands de vins de Rome eurent vite dépassé leurs maîtres en œnologie.

On connaissait au temps de Pline 70 pièces de vins artificiels ³ qui ne le cédaient nullement en sophistication à tous ceux que Rome recevait du Péloponèse, de la Thrace, des îles de l'archipel, de la Syrie, de la Phénicie, de la Judée et de l'Égypte ⁴.

Ces vins étaient en général réduits au tiers par la cuisson dans des vases de plomb ⁵, puis additionnés

1. Pline, *Hist. nat.*, XXIII, 1-20.

2. Columelle, *De re rustica*, XII, 37.

3. Pline, *Hist. nat.*, VII.

4. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

5. De plomb de préférence au cuivre. Columelle, *De re rustica*, XII, 20,

de substances d'une incroyable multiplicité, et tout d'abord de miel, de poix liquide et de térébenthine¹; puis fortement aromatisés avec des végétaux dont les essences qui nous sont aujourd'hui bien connues, sont pour la plupart éminemment redoutables². Ces végétaux étaient soit macérés, soit plus souvent à l'état sec, pulvérisés avec les moûts³. Parmi eux, nous citerons : le fenugrec, l'origan, la menthe, l'anis, le safran, le cinnamome, les baies de laurier, de cyprès, le jonc, le mélilot⁴, l'acorus calamus, l'ellébore, l'absinthe⁵; comme autres substances, la résine d'aloès, la myrrhe, la poix, dont il existait de nombreuses qualités⁶; et « une espèce de baume qu'on trouvait chez les marchands de cosmétique⁷. »

Caton, Pline et Columelle nous donnent complaisamment de nombreuses formules pour la préparation de ces vins; celle du vin d'ellébore est un procédé dû à Caton lui-même⁸.

Ces vins n'étaient certainement pas très alcooliques, quoi qu'en pense M. Curtel⁹, puisque la cuisson avait dû enlever la plus grande partie de leur alcool.

1. Columelle, *De re rustica*, XII.

2. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

3. *Ibid.*

4. Caton, *De re rustica*. Trad. Nisard, CLIII.

5. Columelle, *De re rustica*, XII, 35.

6. Columelle, *De re rustica*, XII, 20.

7. Caton, *De re rustica*, CLIII.

8. Caton, *De re rustica*, CLIII.

9. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit., p. 169.

On en pourrait dire autant des vins médicamenteux dont la fabrication était la même, mais où les végétaux employés étaient plus particulièrement : la gentiane, la sauge, la myrte, le marrubium, le chèvrefeuille, le genévrier, la grenade, la valériane, le scille, la mandragore, la rue, le veratrum, l'ararum europæum¹ (succédané de l'ipéca).

Sous Tibère, des médecins qui cherchaient de la vogue par quelque nouveauté², introduisirent à Rome l'usage étranger (grec sans doute) de boire toutes ces mixtures avant de manger et même à jeun. Autant dire que ce n'était là que l'analogue de nos « apéritifs » actuels qui comme ceux des Romains, ne sont pour le plus grand nombre que des vins cuits et falsifiés, sous des noms variés : Quinquinas, banyuls, byrrh, vermouths, etc., et dont la vente est malheureusement légale.

*
* *

A considérer cette effarante diversité de vins et de liquides analogues : vins de raisins secs et vins de marc ou piquettes³, vins de millet, de caroubes, de sorbes, de mûres, de nèfles, de pignons de pomme de pins, de dattes et figues⁴ (qui tout comme aujourd'hui, servaient à composer les mistelles de cette époque)

1. Pline, VII. Columelle, XII.

2. Pline, *Hist. nat.*, VII, 23.

3. Pline, VII, 12. Columelle, XII, 39-41, Palladius, *De re rustica*, XIV, 19.

4. Pline, V. I, 19.

on est en droit de penser que l'ivrognerie devait sévir sur une grande échelle.

De fait, elle était l'apanage d'une grande partie des citadins, des libertins, et des oisifs¹. Certains n'attendaient même pas d'être à table, mais avant d'être vêtus saisissaient des vases énormes et se les entonnaient pour vomir aussitôt, avaler de nouveau, et recommencer cela deux ou trois fois². Juvénal raconte qu'après avoir été au bain, fait ensuite de la gymnastique et s'être livrée à un moment aux massagers, une dame romaine rentre au logis où ses convives l'attendent impatiemment. Elle engloutit alors du vin en si grande quantité qu'elle le rejette aussitôt et cet exercice lui donne un appétit dévorant. Les vomissements étaient chose commune chez les gastronomes romains, mais il ne paraît pas que tout le monde s'en accommodât, car le mari de cette dame, témoin de ce spectacle dégoûtant, éprouve des nausées : *maritus nauseat, alque oculis bilem substringit operlis* ; et, se couvrant les yeux, peut à peine retenir la bile qui va lui échapper³.

La plupart heureusement, y mettaient un peu plus de décence et même de coquetterie : « Torquatus, nous dit Pline, eut la gloire peu commune (l'art de

1. Triboulet, Mathieu, Mignot, *Traité de l'alcoolisme*, op. cit., p. 209.

2. Pline, VII, 28.

3. P. Menière, *Etudes médicales sur les poètes latins*, Paris, 1858, Baillière.

boire a aussi ses lois), de ne jamais bégayer, vomir ni uriner pendant une partie de la table¹. » Cette grande faculté de boire fut même cause de son avancement, car de prêteur, il devint proconsul pour avoir avalé en présence de Tibère, coup sur coup, trois conges de vin (le conge valait de 5 à 6 litres)².

On pourrait rapprocher ces beuveries antiques des réunions d'étudiants allemands de nos jours ou de celles des très aristocratiques officiers russes de l'armée de l'ancien tsar, auxquelles il nous a été donné d'assister. La différence consiste surtout en ce que chez les Romains, le liquide qu'on buvait, était uniquement du vin.

Beaucoup de Romains notoires furent des ivrognes. Tibère était surnommé par ses soldats « Biberius³ ». C'est par la faculté de boire beaucoup que son fils Drusus lui ressembla le plus⁴. Caton, Varron avaient donné l'exemple de l'ivrognerie⁵. Quintus Cicéron s'efforçait de vaincre en des combats bachiques. Marc Antoine, le meurtrier de son père, comme pour en tirer ainsi vengeance⁶. Horace s'enivrait chez lui, non sans un certain décorum⁷.

On dut établir des lois répressives; les délits commis

1. Pline, VII, 19.

2. I. Mousin, *Discours de l'Yvresse*, op. cit.

3. *Grand Dict. Larousse*.

4. Pline, VII, 19.

5. *Grand Dict. Larousse*.

6. Pline, VII.

7. *Grand Dict. Larousse*.

sous l'empire du vin furent sévèrement punis. Le vin fut interdit aux femmes¹ et aux enfants. Les Romains de bonne maison durent prendre l'habitude de n'en pas boire avant l'âge de 35 ans.

Malgré tous ces exemples, il reste avéré que la masse du peuple ne s'adonna jamais à l'ivrognerie (peut-être qu'elle n'en avait pas les moyens). Aux soldats, on ne permettait que de l'eau aromatisée d'un peu de vinaigre².

*
* *

Le portrait que Pline nous a tracé du buveur de son temps est celui de l'alcoolique et même de l'absinthique : « De là, cette pâleur, ces paupières pendantes ces yeux éraillés, ces mains tremblantes, qui laissent échapper les vases pleins et, trop juste châtiement, ce sommeil agité par les furies, ces insomnies nocturnes³ ».

Mentionnons cet épigramme de Martial qui donne à croire que ce que nous appelons « l'amblyopie toxique par l'alcool », était déjà connue au début de notre ère⁴

1. Le mari, dit Caton l'Ancien, cité par Aulu-Gelle, est juge et censeur de sa femme; son pouvoir est sans appel; si elle a mal agit, il la punit; si elle a bu du vin, si elle a commis un adultère, il la tue. In Billiard, op. cit., p. 207.

2. *Grand Dict. Larousse*.

3. Pline, *Hist. nat.*, XIV, 28.

4. Le médecin Héros avertit un borgne que s'il continue à abuser du vin, il deviendra aveugle. « Phryx, dit Martial, but le vin et le vin but les yeux ». In Janus 1902, t. VII. Cité par Triboulet, Mathieu, Mignot, op. cit., p. 208.

et rappelons que Galien, qui a précisé le rôle de l'action pernicieuse du vin sur le foie, la rate et le cerveau a exercé son art à Rome pendant de longues années.

Enfin, Macrobe, qui vivait au iv^e siècle de notre ère s'exprime ainsi : « L'ivrogne est pâle, affaibli; ses mouvements sont incertains, tremblants; il est souvent frappé de cette maladie que les Grecs appellent paralysie ¹ ».

* * *

Mais nous ne saurions passer sous silence des effets encore plus fâcheux dont étaient capables ces vins sucrés, miellés, imprégnés de plomb et aromatisés qui faisaient la joie et les délices du goût dépravé des aristocrates romains.

Pline nous raconte qu'en buvant un verre de vin miellé, un certain L. Tuccius Valla, médecin, tomba mort. A son retour du bain, après avoir bu aussi, du vin miellé, un certain Ap. Saufelius eut le même sort ². Il s'est agi là vraisemblablement d'une intoxication, comparable à celle que de nos jours nous avons pu observer chez des individus tombés ivres-morts ou empoisonnés comme cela s'est produit à Berlin en 1911 ³ où seulement il y a quelques jours chez ces Américains qui avaient consommé du whisky à base d'alcool

1. Thomas, *Lectures sur l'histoire de la médecine*. Paris, 1885, Delahaye et Crosnier.

2. Pline, *Hist. nat.*, VII, 54.

3. *Annales des Falsifications*, n° de mars 1912.

méthylrique³ et nous pouvons le penser avec autant plus de raison que Pline lui-même a associé la mort au fait d'avoir bu du vin miellé, c'est-à-dire sophistiqué comme pouvait l'être de son temps un vin de cette sorte.

3. « L'interdiction aux Etats-Unis de la vente des alcools, a favorisé celle clandestine, de l'esprit de bois sous l'étiquette de « whisky » et l'on compte depuis 54 morts ». (Les journaux), 28 décembre 1919.

« Aux Etats-Unis, le nombre des personnes empoisonnées par la vente d'alcool à l'esprit de bois atteint 73, dans huit villes ». (Les journaux), 30 décembre 1919.

CHAPITRE IV

La vigne et le vin en Gaule et France jusqu'à l'apparition de l'alcool.

Production et commerce du vin à l'époque gallo-romaine.—

Diffusion de la vigne sous les Mérovingiens. — Guerres et famines : édit vilicide de Chilperic. — La consommation du vin et l'ivrognerie restent le privilège du Clergé et de la noblesse : Concile de 817. — La Normandie et la Bretagne perdent leurs vignes par suite du mariage d'Eléonore d'Aquitaine avec Henri Plantagenet. — Apparition du cidre.

Suivant une gracieuse légende rapportée par Athénée, vers l'an 600 avant Jésus-Christ, un marchand Phocéén du nom d'Euxénon, poussé par des vents favorables, atterrit près de Marseille au moment des fiançailles de Petta fille du roi des Salyens qui le reçut à sa table ; et Petta, séduite par ce Grec (ô prestige de l'étranger !) lui tendit une coupe, ce qui était signe qu'elle le

choisissait pour époux, suivant la coutume. Le Phocéén et ses compagnons s'établirent donc en Provence et apprirent aux Gaulois à « planter l'olivier et à tailler la vigne ».

D'après Justin, historien romain du II^e ou du V^e siècle de notre ère, l'histoire est la même, avec la différence que le marchand Phocéén, c'étaient deux pirates, dont l'un, Protès, devint l'époux de Gyptis, fille de Nannon, roi des Ségobriges.

On a beaucoup épilogué sur la coupe. D'après certains, elle était vide, d'après d'autres, remplie d'eau et de vin, d'après d'autres encore pleine de vin pur. Cette dernière opinion est celle de MM. Portes, et Ruyssen qui avec à propos, font remarquer que les Phocéens se bornèrent à montrer la « taille » de la vigne, qui, elle, était autochtone.

On connaît la troisième version de l'introduction du vin en Gaule rapportée par Plutarque.

La chose importe peu. Ce qui est certain, c'est que plus tard, la Gaule Narbonnaise devenue province romaine, produisit de grandes quantités de vins¹. Nous avons vu un fameux Munna se créer à Marseille une réputation de falsificateur. Cette ne le cédait en rien à Marseille et depuis lors, l'habileté des gens de Cette pour contrefaire tous les vins du monde est passée en proverbe².

Les vallées du Rhône et de la Saône se couvrirent de

1. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

2. Portes et Ruyssen, op. cit.

vignobles sous Probus¹. Nous sommes redevables à son règne du fameux cru de l'Hermitage et la Hongrie de son célèbre Tokay² qui devait plus tard faire les délices de Napoléon I^{er}³.

Le poète Ausone célèbre bientôt les vins du Bordelais, et la Bretagne et la Normandie se couvrent de vignes⁴.

Nos voisins les Germains, dont Tacite dit qu'ils ne savent pas se modérer à l'égard de la soif⁵, viennent chercher du vin sur nos frontières, et ce ne doit pas être une des moindres raisons qui les a poussés, comme de nos jours, à nous envahir.

Il faut reconnaître que les Francs ne négligèrent rien pour protéger la vigne et la défendre. L'époque mérovingienne fut celle sa diffusion dans toute la France⁶, malgré l'édit viticide de Chilpéric, ce roi de Neustrie que les ampélographes appellent un « malfaiteur », édit qui fut motivé par les effroyables famines d'alors, ce qui est trop oublié.

1. Les vins de ces régions étaient, au moins dans les débuts, additionnés de poix de et résine, si l'on en croit ce que dit Mousin dans son *Discours sur l'Yvesse*, op. cit. : « Il y en a qui tiennent que la poix et la résine ont été mises au vin pour lui concilier une plus agréable odeur et le rendre plus plaisant au goût, en contrefaisant la saveur des vins du Viennois en Dauphiné, du pays Albigeois, Auvergne et comté de Bourgogne, lesquels étaient forts délicieux aux Romains à cause de je ne sais quel goût de poix qu'ils renfermaient ».

2. Portes et Ruyssen, op. cit.

3. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, op. cit.

4. Portes et Ruyssen, op. cit.

5. « Non adversus sitim eadem temperantia. » Tacite, *Mœurs des Germains*,^{XXIII}.

6. Portes et Ruyssen, op. cit.

Le vin était la boisson de luxe, celle des aristocrates et du clergé¹. Et il n'y a pas lieu de s'étonner si le concile de 817, provoqué par Charlemagne, réduit la consommation de vin journalière d'un moine à 5 livres pesant, celle d'une chanoinesse à 3 livres et demie².

Le peuple, lui, n'avait pas besoin de lois pour connaître les restrictions. L'histoire du Moyen-Age n'est que le récit de sa misère, et les règnes les plus brillants sont tous entachés de ses famines presque interrompues jusqu'à la Révolution³.

L'histoire de l'ivrognerie en est simplifiée, car de même qu'à Rome, elle ne sera guère que l'apanage des privilégiés, clergé et noblesse, et des cités. Sa diffusion dans le pays et dans les classes moyennes sera longue, il faudra l'amélioration des transports, le développement de l'industrie hôtelière et des villes.

Pendant tout le moyen-Age et même jusqu'au xviii^e siècle, les routes sont peu fréquentées, les serfs

1. C'était une coutume dans l'Eglise primitive, de faire des festins aux jours de fêtes des martyrs (d'après saint Grégoire de Nazianze et saint Jean Chrysostome). On s'enivrait ordinairement à ces repas, et l'on regardait les excès comme une chose permise : « On croit permises, dit saint Augustin, les débauches et le ivrogneries, au point qu'on les tourne en fêtes et en solennités, pour honorer la mémoire des martyrs, non seulement aux jours qui leur sont particulièrement consacrés, mais encore tous les jours de l'année ». In Ana-Gramme Blismon, op. cit.

2. MM. Portes et Ruyssen font à ce propos remarquer que 4 millions de consommateurs buvant ce qu'autorisait aux moines ce concile de 817, suffiraient à absorber une récolte moyenne de la France d'aujourd'hui.

3. *Les famines*, Cornély, op. cit.

sont attachés à leur glèbe, les artisans ne voyagent guère et seuls circulent la poste et les gens fortunés. La propriété foncière appartient aux Seigneurs, à l'Eglise, les vignobles font partie des fiefs¹ et leurs propriétaires sont presque seuls à en consommer les produits. A tout seigneur tout honneur : ils acquièrent des qualités de gourmets indiscutables², ce qui permet de comprendre la sentence de Philippe le Hardi qui proscriit « l'infâme gamai », le cépage ordinaire des vins de Bourgogne, proscription qui ne fut pas, au regret de certains œnologues actuels³, suivie d'exécution.

C'est que le vin, restant entre les mains de ceux qui étaient le plus soucieux de boire bon, le surplus seul de la récolte arrivait aux cabarets de Paris. La fabrication en était moralisée, pourrait-on dire par la puissante Eglise, et la falsification en était rare.

Toutefois, il semble qu'elle prenne une certaine impor-

1. Les rois et les ducs de Bourgogne avaient dès le VI^e siècle, fait planter beaucoup de vignes pour leur propre compte. In Portes et Ruysen, d'après Grégoire de Tours.

Il y avait des vignobles attachés à chacun des palais que les rois habitaient ainsi qu'en témoignent les Capitulaires de Charlemagne. L'enclos du Louvre, comme ceux des autres maisons royales, a renfermé des vignes, puisqu'en 1160, Louis le Jeune put assigner annuellement six muids au curé de Saint-Nicolas. In Ana-Gramme Blismon, op. cit.

2. Urbain V, pape en Avignon de 1362 à 1370, refusa de retourner en Italie « où il n'y avait pas de vin de Beaune ». Grégoire XI qui rétablit à Rome le siège pontifical, dut faire venir de Bourgogne « un vin généreux plus et plus agréable que les boissons épaisses et crues des vignes romaines ». In Portes et Ruysen, op. cit.

3. Entre autres, MM. Portes et Ruysen.

tance avec la disparition des vignes de Bretagne et de Normandie. La vigne qui depuis Rollon, avait envahi les rives de la Seine, de l'Epte, de l'Eure, de l'Iton, de la Risle, de la Dive, de l'Andelle, de l'Orne et de la Séc, disparaît de ces régions à la suite du mariage en 1154 d'Éléonore d'Aquitaine avec Henri Plantagenet¹. Dès ce moment en effet, la Guyenne, l'Agenais, le Poitou et l'Anjou sont réunis dans la même main, et les facilités nouvelles données aux exportations des vins de ces régions² font abandonner en Bretagne et en Normandie la culture de la vigne qui y est d'un moins bon rendement comme quantité³ et surtout comme qualité⁴.

Le cidre qui n'avait jamais été connu des Egyptiens

1. Portes et Ruyssen, op. cit.

2. L'exportation des vins du Bordelais, qui dès leur origine, avaient été l'objet de commerce extérieur, prit dès lors une importance considérable. En 1251 Mathieu Paris dit que cette province, dont les habitants montraient peu de dispositions avenantes pour les Anglais, se serait soustraite à l'obéissance de leur roi Henri III, si elle n'eût eu besoin de l'Angleterre pour le débit de ses vins, dont on faisait fort peu d'usage en France. Il est constaté par un registre des droits de douane de Bordeaux, que dans le cours de l'année 1350, il sortit du port de cette ville 141 navires chargés de 13.489 tonneaux de vin. En 1372, dit Froissart, on vit arriver à Bordeaux toute une flotte, bien deux cent voiles et nefs de marchands qui allaient aux vins. In Ana-Gramme Blismon, op. cit.

3. Actuellement, les deux seuls départements viticoles de ces anciennes provinces, l'Ille-et-Vilaine et la Loire Inférieure comptaient en 1893, le premier 30 hectares plantés en vignes, le second 30.000. In Mayet, *Le vin de France*, op. cit.

4. Dans quelques rares endroits de Normandie, il existe de très petits vignobles, produisant un vin très médiocre. D'après des renseignements fournis par le Dr Sachs, originaire de l'Eure,

ni des Hébreux¹ malgré ce qu'en disent certains auteurs² et très peu seulement des Romains³ fait vers cette époque son apparition en Normandie⁴, mais ne devait y devenir boisson populaire qu'au xvi^e siècle.

Entre ces dates, la falsification devait avoir une recrudescence et c'est effectivement à cette époque qu'apparaît pour la première fois une ébauche de législation ayant pour but sa répression.

1. Le mot « cidre » n'a jamais existé en hébreu. Le mot « tappuah » qui semble signifier à la fois « pomme » et « pommier », est employé en tout 6 fois dans la Bible, 3 fois dans le sens d'arbre, 3 fois dans celui de fruit de cet arbre, réconfortant et rafraîchissant.

Importé d'Asie à une époque reculée, le pommier avait été planté dans les jardins du Delta sur ordre de Rhamsès II. On en trouve encore aujourd'hui dans les environs de Minieh. Mais si les Egyptiens offraient des paniers de pommes aux prêtres, il n'est pas question qu'ils en fissent du cidre. D'après Vigouroux, *Dictionnaire de la Bible*, op. cit.

Du reste le climat de l'Egypte n'a jamais dû être propice à la culture du pommier.

2. Entre autres Lancereaux, *Trailé de médecine*, Brouardel-Gilbert, op. cit., fasc. XI, p. 238.

3. On trouve dans Pline de vagues allusions à un vin de pomme.

4. L'opinion la plus généralement adoptée est que ce sont les Sarrazins qui l'introduisirent en Normandie où il n'eut pas toujours la vogue dont il jouit de nos jours, puisque dans les débuts, on en n'usait que par pénitence.

Le livre pour tous. Ed. Cornély. Paris, *Le cidre et le poiré*,

CHAPITRE V

Le vin, l'alcool, la falsification du vin et sa répression à la fin du moyen-âge et pendant la Renaissance

Etat de la falsification du vin à la fin du moyen-âge; ébauche d'une législation répressive. Apparition de l'alcool. — Diminution dans la production du vin par suite des guerres et des famines. — Edils viticides de Charles IX et de Henri III. — Les idées d'un médecin du temps de Henri IV sur la falsification du vin et l'alcoolisme.

Jusqu'à ce moment en effet, jamais la falsification n'a été considérée comme un délit depuis la plus haute antiquité, si toutefois on en excepte à Rome un édit de Claude qui interdisait la vente dans les « Thermopoles¹ » de la « Calda », sorte de vin chaud avec beaucoup d'eau bouillante², et cette disposition d'un

1. Thermopoles, sortes de cabarets de l'ancienne Rome.

2. G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, op. cit.

concile du ix^e siècle en France qui compare « les industriels qui falsifient le vin aux hérétiques qui falsifient la religion¹ ».

Avec le roi Jean dit Le Bon et Charles VI, sont promulguées en 1350 et en février 1415 des ordonnances qui défendent « de faire mixtion de deux vins ensemble » et aussi « de donner au vin nom d'autres pays que celui dont il sera creu, sous peine de perdre le vin et d'amende arbitraire² ».

C'est le mouillage par le débitant qu'une ordonnance du prévôt des marchands de Paris du 20 septembre 1371 essaye d'enrayer par ce moyen simpliste qui consistait à permettre à l'acheteur de voir tirer son vin au tonneau³.

De plus les statuts des marchands de vins leur défendaient de vendre « dans leurs maisons, boutiques, caves ou celliers, aucune bière, cidre, poiré, *eau-de-vie* ou autres liqueurs ou breuvages qui soient incompatibles avec le vin ou qui puissent servir à le mélanger, sophistiquer ou falsifier ».

[Deux éléments nouveaux de la plus haute importance pour la question qui nous occupe, apparaissent donc dès cette époque : d'une part, une ébauche de législation répressive de la falsification, d'autre part l'existence de l'alcool.

1. Auffray Jacques. *Etude de la législation relative aux fraudes et falsifications des vins*. Thèse de Droit, Paris 1911, librairie du Recueil Sirey.

2. *Ibid.*

3. *Ibid.*

Ces statuts des marchands de vins qui laissent croire à la diffusion du cidre et à la vente de l'eau de vie non réglementée, sont certainement interpolés dans l'historique de la question que fait l'excellent ouvrage de M. Auffray auquel nous les empruntons. Car tous les autres auteurs font réserver la vente de l'eau de vie aux seuls pharmaciens et en petite quantité jusqu'à 1676¹.

L'alcool n'en était pas moins connu au xiv^e siècle. La plupart des auteurs sont assez imprécis sur ses origines. Il fut appelé « eau ardente » par Marcus Graecus », eau de vie » par Arnaud de Villeneuve, « quinte-essence » par Raymond Lulle. D'après Hœfer, il aurait été découvert par les Arabes. Ce n'est pas l'avis de Berthelot qui le fait remonter comme produit bien défini au xiii^e siècle, bien que dès le ii^e siècle avant l'ère chrétienne, et du temps de la prospérité de la fameuse Ecole d'Alexandrie, les anciens alchimistes égyptiens eussent connu la distillation dont ils se servaient pour extraire les essences des parfums².

Mais si jusque vers le milieu du xviii^e siècle, les perfectionnements apportés à la distillation sont insignifiants, et si cet art reste surtout en France le principal instrument de la recherche de la pierre philosophale³,

1. Cf. dans ce sens *Grand Dictionnaire Larousse*, Jacquet *l'Alcool*. Toutefois en 1514, Louis XII accorda aux vinaigriers la permission de « distiller » les eaux-de-vie.

2. L. Jacquet, *l'Alcool*, op. cit.

3. L. Jacquet. *l'Alcool*, op. cit.

l'alcool se fait suffisamment connaître aux xv^e et xvi^e siècles. A cette époque, il reçoit même un accueil enthousiaste de la part de la médecine et de l'hygiène, contraste singulier avec la mauvaise réputation qu'elles ont dû lui faire plus tard lorsqu'elles l'ont mieux apprécié. C'était pour les médecins de ce temps, une panacée et un préservatif contre toutes les maladies. « L'alcool, s'écrie un médecin de l'époque, dissipe la mélancolie, réjouit le cœur, purifie l'entendement et illumine l'esprit. Il fortifie la jeunesse et ressuscite les vieillards. Il aide à la digestion, prévient la cécité, dissipe les défaillances, empêche le tremblement des mains, la rupture des gros vaisseaux et le ramollissement de la moelle ¹ ».

Malgré leurs idées primitives sans doute sur les effets de l'alcool, ne vaut-il pas mieux respecter nos ancêtres qui, pleins d'enthousiasme pour un produit qu'ils connaissaient mal, en réservaient la vente par petites quantités et aux pharmaciens seulement, que nos contemporains qui tout en en connaissant trop bien les méfaits, en laissent libre et illimité le commerce par tout le monde ?

Ce qu'en les statuts des marchands de vins appellent « autres liqueurs », c'était surtout à n'en pas douter l'*hypocras*, sorte de liqueur faite avec du vin du sucre, de la cannelle, et d'autres ingrédients ; c'est cette même boisson qui est vraisemblablement désignée

1. *Grand Dictionnaire Larousse.*

sous le nom d'*hyppocras* (vinum hippocraticum) et qui fut très en vogue pendant la fin du moyen-âge et sous la Renaissance¹, devenant ainsi l'analogue des mixtures pseudo-apéritives des Romains.

Outre ces mesures moyennageuses de répression des fraudes, qui semblent n'avoir été inspirées que du souci de la santé publique, il existait dès le xiv^e siècle (exactement depuis 1312)² pour surveiller le marché des vins, des « jurez courtiers ».

Au nombre de 80 en 1321, puis de 60 en 1350 et successivement réduits à 49, ils devaient, ainsi que précisent plus tard nos idées sur leurs fonctions³ l'édit du 23 décembre 1672 « goûter les vins aussitôt leur arrivée pour connaître s'ils ne sont pas chargés d'eau ou autre mauvais remplage, et en cas qu'ils reconnaissent défaut en la dite marchandise, seront tenus de dénoncer aux prévôts des marchands pour y être pourvu et aux marchands pour intenter leur procès contre le voiturier ou son commissionnaire ainsi qu'ils aviseront bon être.⁴ »

A côté des courtiers jurés qui étaient surtout les

1. Lancereaux. *Traité de Médecine*, Brouardel-Gilbert, op. cit. fasc. XI, p. 291, d'après Liffé et Gilbert, *Dict. de Médecine et de chirurgie*.

2. Notice historique sur les courtiers-gourmets-piqueurs de vins, Paris, 1900, Motteroz.

3. M. Auffray admet une ordonnance sur la juridiction de l'Hôtel de Ville de Paris qui daterait du XIV^e siècle et dont l'édit du 23 décembre 1672 ne serait alors qu'une répétition.

4. Notice historique sur les Courtiers-Gourmets-Piqueurs de

officiers des acheteurs, une ordonnance du roi Jean du 30 janvier 1350 créa « les jurés vendeurs de vins », destinés à faciliter aux marchands la vente de leurs vins, mais aussi, dit l'ordonnance, « si le juré vendeur s'aperçoit que quelques tonneaux ne sont pas de jauge ou que le païs du cru soit déguisé par le reliage, les cerceaux, les barres ou les chevilles, dont les formes, les dispositions ou arrangements s'observent différemment dans les provinces, il en avertira l'acheteur et en fera son rapport au greffe de la ville pour y être pourvu ¹ ».

Ces ordonnances et ces statuts devaient, dit M. Auffray être assez mal respectés, pas mieux que de nos jours notre moderne loi sur la répression de fraudes, car Villon traite rudement : « Les taverniers qui brouillent notre vin ² ».

La guerre de Cent Ans et les guerres de Religion qui désolèrent la France à la fin du moyen-âge et pendant une partie de la Renaissance, ne durent guère favoriser

1. Auffray, op. cit. A rapprocher cette sentence-ordonnance du 6 novembre 1383 : Tonneau capacité, barres cheville reliage. Beaune et vignobles dépendants ont le privilège exclusif de cheville en plein sur les grandes barres, le vin de leur cru avec défense aux propriétaires de vignobles circonvoisins, tonneliers ou autres, de tels endroits qu'ils soient, de les contrefaire. Confirmé le 4 mai 1466 par des lettres-patentes du duc de Bourgogne. Et cette sentence de police du 11 décembre 1467. Condamnant Jacques Legray, marchand de vins à Paris, en l'amende et la confiscation, pour avoir mis dans ses tonneaux achetés à Beaune et remplis dans un autre.

In Revue de Viticulture, n° du 9 janvier 1908.

2. Villon. *Ballade des Taverniers*.

la culture de la vigne, car c'était la misère dans les campagnes. Et si Etienne Dolet conseillait la sobriété aux écoliers d'Orléans, si de son côté en Allemagne Martin Luther tonnait contre les ivrognes¹, (ce qui ne l'empêchait pas d'être constamment ivre²), l'intempérance ne devait guère être le mal du peuple.

Les famines qui sévissaient continuellement, provoquèrent en 1556 le fameux édit de Charles IX « l'autre malfaiteur » des ampélographes³, qui eut pour effet l'arrachage d'une partie du vignoble français; mesure insuffisante du reste, puisqu'en 1577 Henri III interdit à tout propriétaire foncier d'avoir plus d'un tiers de son domaine planté en vigne⁴.

Ces mesures, avec l'extension des cités, devaient incontestablement amener la falsification du vin à un point jusque là inconnu. Et il est intéressant de connaître à ce sujet l'opinion d'un médecin du temps qui nous a laissé sur la question un des documents les plus dignes d'attention qui soit⁵.

Cet ouvrage en effet laisse supposer que si le bon goût des consommateurs s'était jusque-là affranchi en France de la dépravation des Anciens qui frelataient leurs vins avec toutes sortes de produits, la falsification n'en existait pas moins sur une assez grande échelle.

1. Lancereaux. *Traité de Médecine*, Brouardel-Gilbert, op. cit., fasc. XI, p. 208.

2. *Grand Dictionnaire Larousse*.

3. Portés et Ruysen, op. cit.

4. *Ibid.*

5. Mousin. *Discours de l'Yvresse et de l'Yvrongnerie*, op. cit.

Mais laissons la parole à son auteur, I. Mousin, médecin ordinaire de Son Altesse le duc de Lorraine :

« Plutarque, dit-il, enseigne qu'il n'y a rien qui enivre plus promptement que plusieurs vins mêlés ensemble. Ce qu'il confirme par la pratique de ceux qui faisaient profession de bien boire de son temps, lesquels fuyaient comme poison le vin brouillé. S'il en est ainsi, nous devons à plus forte raison nous abstenir de tant de vins mixtionnés et sophistiqués avec je ne sais quels ingrédients qui sont souvent plus contraire au cerveau que la diversité même de vins brouillés ensemble. Les Anciens toutefois se sont complu aux mélanges et ont frelaté leurs vins avec cendres, chaux, eau-de-mer, argile, plâtre, poudre de marbre, poix et résine, les uns pour les conserver, les autres pour leur donner de la force et par aventure, pour corriger ou améliorer leur saveur.

« Je m'étonne de la mixtion du plâtre au vin. Les Africains, comme les insulaires de Zante et de Corfou, s'en servaient pour adoucir l'âpreté de leurs vins. Les médecins le prescrivaient comme un souverain dompteur de tous les poisons. Mais si par l'addition du plâtre le vin s'en trouvait plus médical ou plus agréable au goût, il s'en rendait aussi plus pernicieux et nuisible, je ne dirai pas seulement à la tête, mais beaucoup plus à l'estomac, à la respiration et à la vie. Que si on m'objecte qu'une si petite quantité qui entrait en la mixtion des anciens ne pouvait nuire, je produirai incontinent Dioscoride et puis Athénée

pour contraire. Le premier écrit que le vin plâtré des Anciens était fort pernicieux, offensant les nerfs, aggravant et enflammant la tête, et nuisant à la vessie; le second enseigne que le vin de Leucade et de Zanthé offensait gravement la tête à cause qu'il était plâtré.

« Quant à la mixtion résineuse, si elle n'est pas tant à regretter que la précédente, parce que moins préjudiciable à la vie, elle ne laisse pas d'être dangereuse au cerveau; encore que les Anciens semblent avoir été fort discordants touchant son effet et encore plus différents sur l'intention qui leur faisait poisser et résiner leurs vins. Galien, et ensuite Dioscoride, semblent avoir découvert mieux que les autres, la raison de cette mixtion, enseignant qu'elle se pratiquait seulement pour la conservation du vin et qu'elle l'empêchait de s'aigrir. Et de fait, les anciens Galates¹ pratiquaient ordinairement ce secret, d'autant que leur vin, qui n'était jamais bien mûr à cause de la froidure de leur région, se corrompait aisément s'il n'était fortifié par la mixtion de la résine. Quant à l'effet de celle-ci, Pline, dit que le vin qui n'a encore guère demeuré avec la résine, cause des vertiges, douleurs de tête et ivresse; Dioscoride enseigne clairement que de tels vins sont nuisibles au cerveau. On en doit dire autant de la poix qui lui est proche parente, dont la forte odeur et la déplaisante saveur remplissent le cerveau, fâchent l'estomac et offensent la tête.

1. Anciennes peuplades d'Asie mineure d'origine gauloise, *Grand Dictionnaire Larousse*.

« Il n'est point besoin ici d'accuser le vin dans lequel les anciens infusaient de la chaux, car il a été de leur temps reconnu convaincu malfaisant et *condamné par les buveurs modernes* pour son maléfice. Toutefois les vinatiers de ce temps ne cessent d'en altérer leurs vins comme d'autres fois avec de l'eau de vie, de la semence de moutarde, du soufre et autres ingrédients semblables. Mais en voulant améliorer leurs vins par artifice, ils le dépouillent de sa bonté naturelle, et en cherchant leur profit, ils procurent le dommage de ceux qui le boivent.

Plus loin, Mousin, s'occupe des essences : « Je ne sais dit-il, si je dois plutôt déconseiller l'usage du musc, de l'ambre et d'autres corps odorants dans le vin, qu'accuser la dépravation du goût de ceux qui s'en servent; ces odeurs altèrent les sens, gagnent la tête, accablent le cerveau, et *leur vertu enivrante est si bien reconnue et vérifiée par l'expérience ordinaire de nos buveurs*, qu'il semblerait superflu de l'enseigner et nécessaire d'en réprimer l'abus. A la vérité, ceux qui se servent de ces corps vaporeux et sont bien informés de leur faculté, sont par trop intempérants, et ceux qui l'ignorent sont coupables de trop de dépravation du goût. Donnons soigneuse garde qu'un lascif et désordonné appétit ne nous charme par ces appâts fardés et sophistiqués, pour nous plonger dans le gouffre de l'ivresse, vrai fleuve du Léthé et entrée de l'Enfer.

« Il y en a qui mêlent du vin cuit avec de l'autre pour le rendre plus enivrant. D'autres y trempent du

styrax ou du bois d'aloès, quelques-uns y versent de la décoction d'écorce de mandragore, décoction à la vérité non seulement contraire à la sobriété, mais mortelle ennemie de la santé et de la vie. Quelques-uns pensent le sel inclus ou bien un bois de vigne ardent, puis éteint dans le vin, le rendent plus enivrant mais l'expérience m'a enseigné la fausseté de leur opinion, comme elle m'a assuré que l'écorce d'orange trempée dans le vin donne fort à la tête à cause de ses vapeurs odorantes, et que la feuille ou semence d'orvale infusée au vin, a grande vertu d'enivrer.

« Mais ce n'est pas notre intention de représenter par le menu toutes les altérations et divers mélanges du vin, il nous suffit de conseiller à ceux qui voudront boire sobrement de s'en donner garde, et fuir généralement tous vins brouillés et aromatisés soit par les ingrédients susdits, ou avec cannelle, gingembre, poivre, macis, girofle et semblables drogues desquelles se compose ce que nous appelons hypocras ».

*
* *

Si Mousin, au lieu de se cantonner dans son étude des auteurs anciens, avait davantage approfondi l'œuvre de ses devanciers plus récents et même de ses contemporains, il aurait pu nous dire qu'au moyen-âge en Italie où le vin n'était pas affranchi de la falsification antique, puisqu'il ne l'est pas encore de nos jours et qu'à cette époque, les Papes préféraient « aux boissons épaisses des vignes romaines les bons vins

de Beaune », on avait précisé aussi certains effets de son abus.

Arnaud de Villeneuve en effet, qui nous a laissé les plus anciens commentaires de l'école de Salerne, s'exprime ainsi : « Frequens enim ebrietas inducit sed incommoda in corpore humano...quorum primum est corruptio complexionis hepatis, quia vinum superflue ad hepar venit... unde hepar amittat virtutem sanguificam et loco sanguinis generat aquositates efficientes hydropisim¹ », ce dont nous ne craignons pas de donner une traduction qui corresponde très exactement croyons-nous, à l'idée de l'auteur et à nos termes actuels :

« L'ivrognerie est la source de désordres pour l'organisme, et tout d'abord d'une modification de la structure histologique du foie, parce que le vin bu avec excès est éliminé par lui, ce qui lui enlève sa fonction hématopoïétique pour lui faire sécréter en place le liquide (les humeurs aqueuses) qui constitue l'ascite. »

Plus récemment, l'anatomiste Vésale avait mentionné l'atrophie du foie chez les ivrognes et Fernel, médecin de Henri II, s'exprimait ainsi en 1579, dans un traité intitulé : « de morbis jecoris » : vinum quoque generosum in corruptelam hepatis praecipitat... (ita enim in schirrum deducit)². Mais ce dernier témoignage n'a pas grande valeur pour l'époque dont nous nous occupons, copié qu'il était probablement de l'anttique.

1. In Legry. *Les cirrhoses alcooliques*, Paris 1897, Rueff.

2. *Ibid.*

CHAPITRE VI

La Falsification du vin au XVII^e et au XVIII^e siècles et dans la première moitié du XIX^e siècle.

*L'emploi de la liiarge. — Sévérité des mesures répressives.
sous Louis XV. — Les interdictions du Code civil. —
Abandon de la viticulture sous Napoléon 1^{er}. — Les
perfectionnements de l'œnologie. — La falsification
du vin sous Louis-Philippe.*

Sous Louis XV dont le règne est une longue suite de guerres, les famines, que met en relief le « système prohibitif » de Colbert, supprimant l'exportation des blés et vins, ne durent guère encourager la viticulture.

Les cabarets de Paris et de sa banlieue, ne trouvant plus à s'approvisionner dans les régions viticoles voisines, durent faire appel aux vins des régions méridionales moins touchées par les crises économiques.

C'est du moins ce qu'il paraît ressortir à notre avis de cette sentence-ordonnance de police du 27 septembre 1697, qui ressemble par de nombreux points à notre procédure actuelle¹ :

« Différentes personnes ayant été malades après avoir bu du vin acheté à Argenteuil et à Saint-Leu-Taverny, une enquête faite par M^e Nicolas Paley, conseiller du roy, commissaire enquêteur et examinateur au Châtelet, confirma les faits. Le sieur Bourdin, docteur, doyen et régent de la Faculté de médecine de Paris, fit l'épreuve de l'un et de l'autre vin et constata qu'ils renfermaient un mélange de cette drogue appelée litharge, très préjudiciable à la santé, capable de provoquer des coliques très dangereuses ». L'enquête et l'expertise étant concluantes, les prévenus sont poursuivis et un jugement intervient dont voici un passage : « Pour la contravention commise par le sieur Dono, en mêlant de la litharge au vin par lui vendu au dit sieur Dennequin, nous l'avons condamné en 30 livres d'amende envers le roy, lui faisant très expresses inhibitions et défense de récidiver sous plus grosse peine; et à tous marchands de vins, vignerons et autres personnes, vendant vins en gros ou en détail, de mettre dans leurs vins de la litharge, bois des Indes, raisins de bois, colle de poisson, et autres drogues et mixtions capables de nuire à la santé

1. Auffray Jacques, op. cit.

de ceux qui en pourraient boire : le tout à peine de 500 livres d'amende et de punition corporelle. »

En effet, ce vin bu à Argenteuil et Saint-Leu-Taverny n'était certainement pas du pays qui cependant à cette époque en produisait en quantité notable, mais probablement insuffisante pour la consommation même locale. Ce vin venait de loin et par eau sans doute, car à cette époque, le vin embarqué et transporté de cette manière tournait plus facilement que les autres, ce qui était dû à un manque de soins; on l'additionnait alors en général de litharge. Naturellement, quand il se produisait de la fermentation acétique, cette litharge se transformait en acétate de plomb et ce devait être un accident assez fréquent, car il déterminait l'intoxication saturnine qu'on appelait de ce temps « colique des navigateurs¹ ».

*
* *

C'est ainsi que consommation du vin, alcool, et alcoolisme vont marcher de pair jusqu'au xix^e siècle, les productions déficitaires en vin pour raisons économiques ou autres étant toujours le signal d'une recrudescence de la falsification.

Sous Louis XV, c'est l'ordonnance du 5 juin 1831 qui interdit de nouvelles plantations de vignes (ce qui montre, dit Hardy, ancien directeur du Jardin

1. Léon Say et Chailley. *Dictionnaire d'Economie Politique*, Paris 1892, Guillaumin.

d'acclimatation, le danger d'abandonner les destinées d'un pays entre les mains d'un seul homme investi de tous les pouvoirs¹, et que vient aggraver le système de la disette organisée. Le roi, les ministres, la noblesse de la cour et quelques gros financiers s'entendent pour réaliser des bénéfices scandaleux en affamant la France par des accaparements systématiques, conspiration qui a été à jamais flétrie sous le nom mérité de « pacte de famine² ».

Ces mesures doivent une influence sur la viticulture, et de fait, la superficie du vignoble français n'est en 1775 que de 800.000 hectares, alors que sous la poussée bienfaisante d'un Turgot, elle est en 1789 de 1.500.000 hectares³, pour une production de 25 millions d'hectolitres⁴.

Naturellement pendant la période où le vin fait défaut aux consommateurs, recrudescence de son trafic et de sa falsification, ce que soulignent de nombreux arrêts et sentences de police, arrêts de Parlement, que nous négligeons de rapporter⁵, pour ne retenir que les lettres patentes de 5 février 1787 qui punissent de 3 ans de galères et 1000 livres d'amende « les empoisonneurs convaincus d'avoir ajouté au vin,

1. Portes et Ruyssen, op. cit.

2. *Les famines*, op. cit.

3. Léon Say et Chailley. *Dict. d'Economie Politique*, op. cit.

4. Léon Say. *Dictionnaire des Finances*, Paris 1889, Berger-Levrault. Avant cette date de 1788, il n'est pas possible de préciser la production en vin de la France.

5. Voir à ce sujet : *Revue de Viticulture* n° du 9 janvier 1908.

de la céruse, de la litharge, ou tout autre préparation de plomb ou de cuivre¹ ».

Dans le même esprit de souci de la santé publique, l'habitude de falsifier leurs vins ayant sans doute été rémunératrice pour les négociants, et par suite, continuée de plus belle, est promulguée la loi du 19 juillet 1791 qui interdit « l'emploi de mixtions nuisibles à la santé, « sous peine d'un emprisonnement d'un an, d'une amende de 1.000 francs et de l'insertion du jugement ».

Mêmes principes dans l'arrêt du 12 thermidor an VIII ordonnant la destruction « chez les marchands de vins brasseurs, limonadiers... des comestibles gâtés, corrompus ou nuisibles. »

Le code pénal continue la même tradition : l'article 318 punit la vente ou le débit de boissons falsifiées, contenant des mixtions nuisibles à la santé.

L'article 423 punit d'une façon générale « quiconque aura trompé l'acheteur sur la nature de toutes marchandises », innovation importante au point de vue légal en ce sens qu'elle considère comme délit la falsification non nuisible à la santé.

L'article 475 dit que seront punis d'amende « ceux qui auront vendu ou débité des boissons falsifiées, sans préjudice de peines plus sévères qui seront prononcées par les tribunaux de police correctionnelle dans les cas où elles contiendraient des mixtions nuisibles à la santé ».

1. Auffray, op. cit.

L'article 477 ordonne a « saisie, confiscation et l'épandage des boissons falsifiées trouvées appartenir au vendeur et au débitant ».

*
* *

Ces mesures rigoureuses devaient nécessairement s'appliquer à un développement de la falsification assez intense. On ne conçoit pas un code réprimant des pratiques qui n'existent pas.

Mousin, que nous avons amplement cité plus haut, fait judicieusement remarquer que si « l'Ecclésiastique condamne la femme ivrogne en disant que c'est un blâme et un grand crève-cœur, c'est qu'il y avait des femmes ivrognes à cette époque¹».

Le Bon signale que « les interdictions contenues dans le chapitre xxiii du Lévitique, telles que celles de l'inceste et de la bestialité, défenses que la plupart des codes n'ont pas promulguées, les considérant comme inutiles, montrent le degré de lubricité auquel était arrivé le peuple juif²».

Par un raisonnement en tous points analogue, nous sommes en droit d'admettre qu'au début du xix^e siècle, la falsification du vin en était arrivée à une exaltation remarquable.

Elle le devait à de nombreuses causes : à la suppression par la Révolution de toutes les corporations

1. Mousin. *Discours de l'Yvette*, op. cit.

2. Gustave le Bon. *Les premières civilisations*, op. cit. p. 622.

et avec elles, des courtiers jurés et jurés vendeurs de vin, ce qui soustrayait le commerce des vins à toute surveillance¹, lacune que vint combler le décret du 15 décembre 1813² et la loi du 28 avril 1816³; à la consommation considérable de vin par les armées de la République et de Napoléon; à la stagnation de la viticulture par suite des guerres; enfin à l'apport indéniable qu'apportaient au fraudeur les perfectionnements de la chimie⁴.

C'est de 1770 en effet que date le Mémoire de l'abbé Rozier sur « la manière de faire les vins de Provence », de la même année qu'est « L'Œnologie » de Bequillet. C'est en 1801 que Chaptal vulgarise sa méthode de

1. Avant la Révolution, l'impôt des boissons faisait partie de ceux qu'on désignait sous le nom ancien d'Aides et dont le produit jusqu'en 1790, avait été mis en ferme par le gouvernement. L'Assemblée Constituante en supprimant les Aides par la loi des 2-17 mars 1790, surchargea la cote foncière des départements où la vigne était cultivée, mais cette surcharge était loin de rendre au Trésor public un équivalent de ce qu'il avait perdu. En 1804 la loi des finances du 25 ventôse an XII rétablit la contribution du vin sous forme d'inventaire, loi qu'aggravent celles du 24 avril 1806 et du 25 novembre 1808.

(Block. *Dictionnaire général de la Politique*, Paris 1884, Perrin.)

2. Le décret du 15 Décembre 1813 rétablit les courtiers-jurés sous forme de courtiers-gourmets-piqueurs de vins, n'ayant plus autant le caractère officiel, mais possédant toujours un rôle d'experts.

3. La loi fiscale du 28 avril 1816, modifiée en 1817, et quelque peu par la suite, est la base de la perception actuelle. Block. *Dictionnaire général de la Politique*, op. cit.

4. Une des causes qui ont le plus puissamment contribué aux progrès de la chimie est la fraude, surtout la falsification des aliments.

Le Livre pour tous. La Chimie. Histoire et théories. Ed. Cornély, p. 7.

sucrer les mouûts. Ces efforts intéressants enseignent malgré tout des pratiques peu recommandables qui vont être exploitées.

A tel point que bien avant l'invasion tristement célèbre de l'oïdium, Balzac pouvait écrire : « Les fortunes colossales des Jacques Cœur, des Médicis, des Auffredi de la Rochelle, de Fugger, des Tiepolo, des Corner, furent jadis loyalement acquises par des privilèges dûs à l'ignorance où l'on était des provenances de toutes les denrées précieuses; mais aujourd'hui les clartés géographiques ont si bien pénétré les masses, la concurrence a si bien limité les profits, que toute fortune acquise rapidement est ou l'effet d'un hasard et d'une découverte, ou le résultat d'un vol légal. Perversi par de scandaleux exemples, le bas commerce a répondu depuis 10 ans à la perfidie des conceptions du haut commerce, par des attentats odieux sur les matières premières. Partout où la chimie est pratiquée on ne boit plus de vin; aussi l'industrie vinicole succombe-t-elle. Les tribunaux sont effrayés de cette improbité générale. Enfin le commerce français est en suspicion devant le monde entier¹ ».

1. H. de Balzac. *A combien l'amour revient aux vieillards*.

CHAPITRE VII

L'alcool entre dans sa période industrielle. — L'alcoolisme découvert par Magnus Huss 2.000 ans après Hippocrate. — Fabrication des spiritueux et des apéritifs. — Crise phylloxérique : fabrication des vins artificiels. — Lutte des hygiénistes contre la falsification. — Fabrication du vin et des apéritifs avec l'alcool allemand déguisé en vin d'Espagne. — L'histoire des bouilleurs de cru. — La betterave a vaincu la vigne. Naïveté des viticulteurs et des agronomes ; la mévente du vin n'est pas due au greffage mais à la fraude des négociants en vins.

Dès lors, les événements vont se précipiter. L'alcool va rentrer dans sa période véritablement industriellement industrielle. A l'étranger, entre autres en Allemagne où Libavius dès le commencement du ^{xvii}^e siècle avait pratiqué la distillation sur la bière, les glands, les grains et les châtaignes¹, on commence à s'introduire avec de « l'alcool ».

1. Jacquet. *L'Alcool*, op. cit.

L'alcool de vin qui en France a été protégé contre celui de grains et les autres par les arrêts du 13 mars 1609, du 4 juin 1709, et du 24 janvier 1713¹, va être débordé par l'alcool de betterave (connu déjà à l'étranger), grâce aux travaux de Dubrunfaut en 1825².

L'art de la distillation va devenir une des gloires de la France à qui tous les pays du monde viennent emprunter le principe des alambics dont l'ont dotée ses savants³.

Si de 1825 à 1850, l'alcool dit « industriel » ne constitue qu'une petite fraction, 8% de la production totale de notre pays⁴, à partir de 1855, sa fabrication ne va pas cesser de progresser⁵ et, au lieu de se réserver, comme l'ont toujours ardemment désiré de nombreux auteurs, à l'usage industriel, il va pénétrer sous des formes diverses, dans le tube digestif des masses, concurremment avec son antagoniste économique, l'alcool dit « naturel ».

Si jusqu'à cette époque on n'avait pas pu donner le nom d'alcoolisme aux symptômes d'intoxication qui reconnaissent pour cause la falsification du vin, symptômes, répétons-le, connus dès la plus haute antiquité et sous la Renaissance, pour l'excellente raison que ces symptômes ne pouvaient raisonnablement être incriminés à l'alcool, la surprise provoquée par la communication du Mémoire de Magnus Huss à l'Académie une

1. *Ibid.*

2. *Ibid.*

3. *Grand Dictionnaire Larousse*, article : Distillation.

4. Jacquet. *L'Alcool*, op. cit.

5. *Ibid.*

fois passée¹, il fallut bien reconnaître que l'alcoolisme n'était pas un mythe et qu'il existait en France comme dans les pays du Nord. Sans doute ne se préoccupa-t-on pas suffisamment de sa genèse originelle, devant le flot montant de l'alcool qui avait seul amplement suffi en Scandinavie à créer le syndrome si remarquablement décrit par le médecin suédois.

L'alcool en effet était là, formidable, et absorbant l'attention de tous. Sa production sous forme d'alcool dit « d'industrie » et sous forme d'alcool dit « naturel », avait considérablement augmenté, et cherchait une issue pour son écoulement.

L'alcool en trouva deux et s'en créa une troisième. La première, ce fut le vin; le vin le premier fut envahi par l'alcool. La seconde, ce fut la fabrication des spiritueux, c'est-à-dire que dès ce moment va se faire dans des proportions sans cesse grandissantes l'absorption de l'alcool en nature plus ou moins dilué et aromatisé. Le troisième débouché, créé par la nécessité de trouver une dernière soupape de sûreté à la raison d'être des distillateurs, ce fut la confection renouvelée de l'Antique, des mixtures pseudo-apéritives des Romains.

* *
*

Le vin donc va subir les premières attaques de l'alcool. Après le sucrage des moûts qu'a favorisé le développe-

1. Magnus Huss. Op. cit.

ment de l'industrie bettevarièrè qui cherche des débouchés, particulièrement en Allemagne d'où elle vient envahir notre marché, sucrage qu'il faudra la loi du 29 juillet 1885 pour réfréner, c'est le « vinage » que ne parvient pas à enrayer le décret-loi du 17 mars 1852, la loi de 1864 et celle du 14 décembre 1875 ¹.

En 1862 commence l'invasion phylloxérique ² doublée du mildew qui porte un coup terrible à la viticulture, de 1879 à 1892 ³. La diminution de la production pendant cette période favorise la fabrication des vins artificiels ⁴. Les emprunts que fait le fraudeur à la chimie lui permettent d'arriver dans cette industrie à des résultats remarquables; industrie d'ailleurs qui n'était pas nouvelle, car elle avait atteint une apogée déjà au moment de la crise provoquée par l'oïdium ⁵ (de 1851 à 1857) ⁶.

En même temps le perfectionnement de la distillation des essences rend très prospère la fabrication des vins cuits sucrés, de toutes origines et de toute nature, additionnés d'alcools de toutes sortes, qu'on aromatise avec les essences les plus variées. Ces nouveaux breuvages désignés sous le nom d'apéritifs sont, le vinage ou alcoolisation en plus, identiques à ceux que buvaient les Grecs et les Romains, avec cette différence que ce ne sont plus

1. Auffray, op. cit.

2. Daniel. *La question phylloxérique*, Paris 1908, Mulo, Bordeaux, Féret.

3. Jacquet. *L'Alcool*, op. cit.

4. *Ibid.*

5. Portes et Ruysen, op. cit. Jacquet. *L'Alcool*, op. cit.

6. Jacquet. *L'Alcool*, op. cit.

les médecins qui les mettent à la mode. Il paraît toutefois vraisemblable d'admettre que le point de départ en a été la fabrication des vins médicamenteux.

Les producteurs d'alcool dit « industriel », les gros distillateurs, les intérêts de la betterave, soutenus par une fraction des Chambres avec lesquelles ils ont partie liée, et encore plus par leurs nombreux clients les marchands de vins en gros, presque toujours doublés de marchands de spiritueux, dont sont tributaires les nombreux détaillants, vont faire voter cette abominable loi de 1880 qui permet à tout citoyen français d'empoisonner ses compatriotes sous la seule condition de payer patente.

Les négociants en vins en effet, sont dépendants des producteurs d'alcool, et des sucriers, car ils ont pris l'habitude de fabriquer du vin avec du sucre ou de l'alcool, « d'industrie naturellement », car l'autre est plus cher.

Et pendant tout le temps de la diminution de la production viticole, les grandes villes de France où l'essor industriel augmente la population ouvrière, sont inondées d'un horrible mélange qu'on appelle du vin et qui ne connaîtra jamais plus les restrictions.

Le législateur, il est vrai, soucieux par un scrupule tout au moins tardif de la santé publique à laquelle il a fait tant de tort, vient fréquemment demander avis au Comité consultatif d'hygiène qu'il a créé.

Cet organisme, qui par la faute de ce même législateur, est dépourvu d'initiative¹, auquel on a pu faire des re-

1. Mosny. *La protection de la santé publique*. Paris 1904, J.B. Baillière.

proches sur sa composition et sur le choix ministériel de ses membres¹, va par la voix de quelques-uns de nos maîtres les plus éminents, entre autres M. le Professeur Pouchet, de l'Académie de médecine, mettre bien souvent un frein aux dérèglements de la falsification autorisée².

C'est qu'on commence à être fixé sur l'alcoolisme. Lancereaux l'a magistralement décrit. La contribution des cliniciens a fait chercher les savants de laboratoire. On a découvert les méfaits dus à l'intoxication aiguë de l'alcool absorbé, d'autant plus toxique qu'il est mal rectifié et impur, ce qui arrive trop fréquemment.

On a étudié l'action de maintes substances sur l'organisme : les essences, certains composés chimiques qui se trouvent dans le vin du commerce en quantité excessive, comme le sulfate de potasse³, le furfurol⁴, produit de la décomposition des caramels, les colorants artificiels⁵, les « bouquets⁶ » ou « huiles de vins » qu'incorporent à leurs boissons vineuses les négociants peu scrupuleux ou animés d'un amour-propre professionnel néfaste à la santé du consommateur, et bien d'autres.

1. *Ibid.*

2. Rapports au Comité Consultatif d'Hygiène, In Villiers, Collin Fayolle, *Traité des falsifications*, t. VI, Paris 1909, Doin.

3. Lancereaux. *Traité de Médecine*, Brouardel-Gilbert, op. cit., fasc. XI.

4. Joffroy et Serveaux. *Arch. de médecine expérimentale*, mars 1895.

5. A. Gautier. *La sophistication des vins*, Paris 1884, Baillière.

6. Laborde et Magnan. *Bulletin de l'Académie de Médecine* : 2 et 16 octobre 1888.

Il serait intéressant de revoir point par point cette lutte continuelle de l'hygiéniste contre le falsificateur, lutte dont la loi Griffe de 1889 qui donne une définition légale du vin, est un des premiers aboutissants; « mais les procédés de falsification varient à l'infini, chaque année en voit éclore de nouveaux, et à chaque fois la question se pose de savoir si la pratique nouvelle est hygiénique ou pas, licite ou non. Ces questions se sont successivement posées pour le sucrage, le vinage, le plâtrage, la fabrication des piquettes, les colorants artificiels, etc.¹ ».

Plus concluant est de voir le résultat de cette lutte. Lorsqu'après 20 ans d'efforts, le viticulteur a « reconstitué » son vignoble et en obtient la remarquable récolte de 1893, il s'étonne de ne plus trouver d'acheteurs. C'est la mévente, c'est la crise qui va durer de nombreuses années et que signale une remarquable campagne de M. Ch. Mayet dans le journal *Le Temps*².

C'est que les temps sont révolus. On n'a plus besoin du viticulteur pour boire du vin. Les entrepôts de Bercy, de la Halle aux vins et d'ailleurs, ont depuis longtemps renouvelé le miracle des nocés de Canna³.

L'alcool d'industrie a servi longtemps à confectionner du vin. Le législateur, dans un but contestable de répression de l'alcoolisme, l'a grevé de droits⁴, et le commerce

1. Auffray, op. cit.

2. Mayet. *Le vin de France*. III^e éd. Paris. Furne.

3. *Ibid.*

4. Jacquet. l'alcool op. cit.

a dû tourner les difficultés. Oh ! bien simplement. Il a acheté des vins en Espagne. Pas naturellement de ces bons vins clairs, limpides qui s'y font et seraient une excellente boisson pour le consommateur. Non, mais des vins survinés jusqu'à la limite tolérée par la loi pour ne pas être imposés de droits sur l'alcool soit 15°9, au moyens d'alcools industriels importés d'Allemagne¹; ce qui fait que ce vin trouble et épais grâce au vinage et à l'addition de matières colorantes ou autres, souvent sursaturé de plâtre (il n'y a pas en effet les mêmes limites de plâtrage pour le vin exporté ou importé que pour le vin de France bu dans le pays), va être le point de départ d'une nouvelle industrie qui est aujourd'hui arrivée à son apogée : la fabrication du vin au moyen de « coupages » avec le vin dit d'Espagne.

Ce même vin d'Espagne, sous une autre forme, envahit notre marché : c'est la forme « mistelle » ou « mistela », théoriquement moût de raisin viné avec de l'eau de-vie de vin, pour arrêter sa fermentation, pratiquement vin de raisins secs, de figues ou de dattes surviné avec ce même alcool d'industrie plus ou moins propre qui s'écoule de Hambourg à Barcelone.

C'est cette mistelle qui, manipulée à Cette, va devenir l'élément constitutif principal de la plupart de ces pseudo-apéritifs qui intoxiquent l'ouvrier au comptoir du bistrot.

1. G. Pouchet. *Leçons de Pharmacodynamie*. II^e série. Portes et Ruyssen op. cit. t. II.

Il est juste d'ajouter que pendant ce temps là, pour ne pas être frustré par le tort que nous fait l'alcool allemand arrivé ainsi à ses fins grâce à la sottise du législateur, nous acquérons une véritable gloire dans la fabrication de l'absinthe qui constitue pour notre alcool à nous, un nouvel exutoire.

Mais au lieu de toutes ces machinations auxquelles il ne doit pas comprendre grand chose, quoiqu'elles n'aient rien de ténébreux, que devient le viticulteur, « noyé dans son vin », pour employer cette pittoresque expression de M. Ch. Mayet ?

C'est très simple. Après avoir vu « piquer, tourner ou pousser » un certain nombre de ses barriques, il se dit qu'il vaut mieux ne pas tout perdre qu'attendre une vente illusoire. Il distille à son tour son vin pour le lancer d'une façon ou d'une autre dans la consommation, dans ce véritable métabolisme de l'alcool à travers cet organisme compliqué qui s'appelle un pays organisé.

A Langoiran en Gironde, où l'on fait aujourd'hui du vin qui s'est vendu 1.000 francs la barrique l'an dernier et a dû servir depuis à confectionner des quantités invraisemblables de pseudo-Barsac et de faux Sauternes, on a distillé ce vin jusqu'à peu de temps avant la guerre¹.

Et en distillant son vin pour ne pas mourir de faim, le viticulteur va pouvoir arriver à ce résultat remar-

1. D'après des renseignements obtenus dans la région.

quablè, de faire baisser en 1901 en raison inverse de sa production en alcool celle des producteurs d'alcool dit industriel »¹.

Emoi, que disons-nous, scandale ! Car le viticulteur ne paie pas de droits pour distiller, tandis que l'industriel est lourdement imposé. « Privilège ! », crie-t-on à tue tête. Ce n'était pas la peine de faire la révolution.

Et c'est ainsi que pendant près de quinze ans, la politique française va être inspirée de deux soucis différents : celui de l'intérêt de quelques industriels gros producteurs d'alcool dit « d'industrie », et celui de 1.600.000 viticulteurs chargés de famille qui pour ne pas mourir de faim parce que les falsificateurs de vins paralysaient la vente de leurs produits, ont préféré distiller leur vin que le jeter à la rivière ou en arroser leurs terres.

Voilà toute l'histoire des bouilleurs de cru, qui a fait verser tant d'encre², proférer tant de discours, d'injures et de menaces, inspiré tant de campagnes de presse et renversé des ministères, alors que pendant ce temps là l'Allemagne méditait et préparait notre invasion.

1. Cf. les statistiques de Jacquet. *L'alcool* op. cit.

2. Lire à ce sujet Antheaume (A. et L.) *Les Bouilleurs de Cru*. Paris 1903. Naud.

*
* *

Cette crise viticole, ou plutôt cette mévente des vins, incompréhensible pour un esprit superficiel si l'on songe que l'année 1788 avait fourni en France 25 millions d'hectolitres, alors qu'elle n'en fournit pas le double en moyenne aujourd'hui, quand la consommation a certainement plus que triplé, a duré jusque vers 1910. En 1906-1907, après cette fameuse récolte de 1906 où non seulement la production dépassa 52 millions d'hectolitres, mais où la qualité du vin fut excellente, beaucoup de propriétaires du Médoc, de cette région d'où il est à peu près impossible de trouver dans le commerce actuel du vin authentique à moins de 5 à 6 francs la bouteille (et encore en cherchant bien), arrachèrent froidement leurs vignobles, ou mieux sans se donner cette peine qui coûte encore cher, plantèrent des pins sur ce sol qui depuis des siècles ne nourrissait que de la vigne¹.

Par l'organe véhément de ses hommes-liges au Parlement, le Nord, c'est-à-dire la betterave et le grain, avaient eu raison du Midi, c'est à-dire de la vigne².

Le Médoc n'avait en effet pas même envisagé la ressource de la distillation. Distiller un vin de Médoc, c'est pis qu'une profanation, c'est un sacrilège. Le Médoc ne se vendait plus, tout simplement. C'est que depuis

1. D'après les renseignements pris sur les lieux et des constatations personnelles.

2. Jacquet. *L'alcool* op. cit.

longtemps l'issue naturelle des vins de cette contrée comme de ceux de presque toutes les régions viticoles de France, était le « chai » du négociant en gros. Celui-ci venait jadis, en un temps héroïque, humble et chapeau bas, solliciter du gros propriétaire de crus réputés l'honneur d'acquérir sa récolte pour la lancer dans le commerce¹.

Mais le perfectionnement de la chimie œnologique avait depuis instruit le négociant et en avait fait un tout autre homme : d'abord un fraudeur, ensuite un richard, et enfin et par suite un homme puissant.

Cette évolution scientifique, pourrait-on dire, et indéniable, permettait à ce négociant de faire fi du vin fabriqué avec les muscles, la sueur et l'argent du vigneron, puisque lui, industriel avisé, pouvait en faire en un tournemain une imitation très suffisante pour le palais depuis longtemps perverti du consommateur. Cette considération lui faisait tenir au vigneron le raisonnement suivant : « Votre vin, mais il ne vaut plus rien, depuis qu'il ne vient plus de plants français, francs de pied. Ça n'a ni alcool ni maintien ça ne se conserve pas. Voilà ce que c'est que de suivre la science agronomique. Elle vous a rendu un fier service ! Vous faites avec vos plants américains à grand rendement des récoltes considérables, soit, mais d'aucune valeur ».

Ce raisonnement spécieux n'avait guère à se tenir

1. D'après des renseignements obtenus dans la région.

en Bordelais où le système des producteurs à grand rendement n'était guère employé, et où pour les crus renommés, on avait usé de grands ménagements pour ne pas perdre les qualités qui en faisaient la valeur¹.

Mais il pouvait l'être dans l'Aude et l'Hérault avec quelque apparence de raison². Nous ne craignons pas d'affirmer hautement que ce n'était qu'une apparence, car il y a une preuve aujourd'hui de cette mauvaise foi insigne des marchands de vins, preuve qui concilie tous les différents sur la question.

C'est que depuis la guerre, pas un peut-être des viticulteurs de France n'a vu sa récolte refusée par un marchand de vins.

Comme du temps de Caton, où la demande déborda la viticulture, nous avons vu le même phénomène se reproduire de nos jours, et avec les mêmes conséquences : un achat général de tout le vin disponible et une apogée de la falsification.

1. cf. Daniel. *La question phylloxérique*. Paris 1908. Mulo Bordeaux Féret.

2. *Ibid.*

CHAPITRE VIII

L'état de la falsification du vin avant la loi de 1905 sur la répression des fraudes. — L'emploi des préparations œnologiques. — La réclame scandaleuse de leurs fabricants. — Leur mépris de la législation existante. — Conclusions.

Mais dira-t-on, et la loi sur la répression des fraudes de 1905, à la confection de laquelle ont fortement contribué les réclamations incessantes des viticulteurs ? N'est-elle pas intervenue alors qu'il en était temps ? N'y a-t-il pas eu avant elle de nombreuses lois dont celle-ci n'est qu'une sorte de synthèse et de couronnement ? Et depuis, n'avons-nous pas eu de nombreux autres décrets, lois, circulaires, arrêtés, instructions, suppléments d'instruction, lettres ministérielles, décisions, complétant cette loi et les modalités de son application ?

Trop. Il y a beaucoup trop de législation sur la ques-

tion. Il vaudrait infiniment mieux qu'il y en eût beaucoup moins, et que l'application n'en soit pas quelque chose d'illusoire.

Etudier en détail cette loi sur la répression des fraudes et ses compléments serait fourvoyer le lecteur dans un galimatias où le juriste le plus consommé a de quoi se perdre. D'ailleurs l'argumentation en a été faite excellemment dans plus d'un ouvrage¹.

Le viticulteur préfère les faits aux théories. Le fraudeur, tel un nouveau Thésée dans le Labyrinthe, a son fils d'Ariane représenté par son intérêt, qui le guide au travers de ces réseaux de fil de fer barbelés souvent mal posés, et dont il fait place nette en maints endroits, comme nous le verrons plus loin.

Pour nous, plus intéressant est de savoir où en était la falsification du vin au moment de cette fameuse loi de 1905. Presque tous les ouvrages d'œnologie parus vers cette époque pourraient donner d'utiles indications à ce sujet. Nous ne pouvons citer tous ceux qui renferment des éclaircissements relatifs à la question. Mais nous allons faire de larges emprunts à un petit livre technique et didactique d'une collection encyclopédique de vulgarisation, ouvrage tiré à un nombre impressionnant d'éditions, et qui fut con-

1. Taquet. *La loi sur la répression des fraudes*. Paris, 1909. Pichot. De. Borssat. *Législation et Jurisprudence nouvelles sur les Fraudes et falsifications* Paris, 1909. Marchalet Billard. Toubreau. *La répression des fraudes sur les matières alimentaires*. Paris 1908.

fisqué avec ses épreuves typographiques par application du paragraphe 4 de l'article III de la loi sur la répression des fraudes.

En même temps qu'un manuel d'œnologie, ce petit ouvrage est en effet une réclame pour la vente d'un certain nombre de produits chimiques appropriés¹.

*
* *

Nous citerons tout d'abord une partie du titre d'un autre ouvrage qui en était le complément et à lui seul est singulièrement significatif : « Fabrication des liquides, tels que vins, vins mousseux, etc., contenant l'art d'imiter les vins et les eaux-de-vie de tous les crus etc., ...ième édition, revue, corrigée, et augmentée de : l'art de fabriquer les divers crus, les vins artificiels, etc. Cet ouvrage est indispensable à tous ceux qui s'occupent du commerce des liquides². »

Ajoutons que ce livre, expurgé après la loi de 1905 de ce qui était de nature à effaroucher les gens au courant de la législation, a reparu sous une forme plus décente et un titre moins compromettant : « Edition refondue par le docteur X., ancien distillateur, « négociant en vins et spiritueux, membre de la commission extra-parlementaire de l'alcool et rédacteur scientifique à la *Revue vinicole* ».

1. Ce livre n'ayant plus d'existence légale, nous n'avons pas crû devoir donner son indication bibliographique.

2. Nous faisons également bénéficier cet ouvrage de l'anonymat.

Mais passons à l'autre ouvrage qui, avec les éditions antérieures de celui que nous venons de citer, avait le même industriel pour auteur, et relevons-y ça et là

Page 18 : « Lenoir, dans son traité de la culture de la vigne, dit : « Quant à l'arome, il ne manquera pas aux bons vins, soit que le sol le donne naturellement, soit qu'on l'ajoute. Je sens que ce mot sonnera mal aux oreilles de beaucoup de gens; cependant, pour peu qu'on y réfléchisse, on s'apercevra tout de suite que de toutes les additions qu'on peut se permettre de faire aux vins, et l'on s'en permet beaucoup, c'est certainement celle qui changerait le moins les proportions naturelles des principes constituants du vin.

« Cet arome n'imitera jamais celui des grands vins, produits par les terrains et les plants privilégiés. Qu'importe, s'il est tout aussi agréable ?

« Mais ce ne sera plus du vin naturel ! A cela, on peut répondre par une observation bien simple : c'est que tout vin prend dans le tonneau qui le renferme, 10 fois, 100 fois plus de matière extractive du bois qu'il ne faudrait lui ajouter d'une substance quelconque pour lui communiquer un arome très prononcé¹. »

Page 36 « Il est évident que les coupages sont difficiles et dispendieux, tandis que l'emploi des *bouquets et sèves œnologiques* est à la fois plus facile et plus éco-

1. Il est d'usage courant de rincer soigneusement à l'eau bouillante les futs neufs avant de s'en servir.

nomique. Aussi conseillons-nous à ceux qui soignent les vins de consulter notre traité qui contient : *l'art de couper et d'imiler les vins de tous les crus.* »

Page 109 : « Il faut bien se pénétrer de l'idée qu'on ne récolte pas un seul hectolitre de vin en France qui n'ait besoin d'être *travaillé* si l'on veut le conserver sain et qu'il acquière des qualités qui augmentent sa valeur, fut-ce du Clos-Vougeot ou du Chateau-Lafitte¹.

Page 114, l'auteur nous donne une recette pour *guérir* un vin piqué : »

« 1^o Soutirer dans un fût soufré avec la « mèche sulfurée au tanin ».

« 2^o Ajouter par hectolitre 250 grammes d'« anti-aigre »

« 3^o Par hectolitre, verser deux litres d'alcool de betterave ou autres.

« 4^o Bouqueter avec un demi-flacon de « sève beajolaise » ou tout autre bouquet.

« 5^o Coller à forte dose avec la « Poudre des vins du midi », soutirer à nouveau dans des fûts méchés. »

(Tous ces produits naturellement sont de la maison)

Ce qui n'empêche pas le même auteur, page 106, de « mettre en garde contre eux-mêmes et contre les autres, les personnes qui pourraient se trouver à avoir des vins « sophistiqués. »

« Qu'on ne perde pas de vue, dit-il (page 71) que la

1. Cette idée a pénétré l'esprit de maints profanes en oenologie, ainsi que nous avons eu à plusieurs reprises le regret de le constater.

sophistication a deux buts : le premier, de masquer l'avarie du vin, le second, d'en augmenter la quantité. Mais traiter un vin malade et le guérir d'après les derniers perfectionnements apportés par la science, n'est plus de la fraude. La sophistication ne guérit pas, elle masque l'avarie, tandis que la science guérit. »

On se demande avec peine comment de pareilles âneries, de pareilles sophistications du raisonnement, bonnes pour des Canaques, ont pu trouver en France et au ^{xx}^e siècle, des lecteurs convaincus !

Ce qui nous paraît indispensable, c'est de reproduire dans toute sa saveur la plus grande partie du dernier chapitre qui s'occupe de « l'emploi de produits œnologiques ».

« Nous entendons parler ici de produits œnologiques propres à l'amélioration, à la clarification et à la fabrication des vins et des spiritueux. Chaptal, Lenoir, Cadet de Vaux (les références !) et beaucoup d'autres, se sont occupés de ces produits et les ont recommandés. Olivier de Serres et l'abbé Rozier (encore d'autres références !) en ont parlé aussi avant eux. On voit qu'il ne s'agit pas là de choses nouvelles. Cependant il n'y a que quelques années que ces produits ont pris de l'importance, de l'utilité et de la vogue : les mauvaises récoltes en vins (l'inévitable raison) et en alcools, ont été la cause déterminante de leur développement (nous sommes tout à fait de cet avis).

« Malgré la défaveur qui a été jetée sur nos produits par certaines créations nouvelles et imparfaites, ils :

ont rendu de grands services soit au commerce (nous en sommes persuadé), soit au consommateur (protestation d'intérêt habituelle que fait le falsificateur pour son client)¹; au consommateur surtout, car grâce à eux, il a pu boire des vins salubres, agréables (le consommateur n'était pas difficile !), au lieu de ces piquettes malsaines, et des eaux-de-vie potables, au lieu de cet exécrationnel trois-six de betteraves simplement allongé ou mouillé.

« Quelques gens, soit par habitude, ou par ignorance, soit par calcul ou systématiquement, disent encore qu'ils préfèrent le vin ou l'eau-de-vie qui n'ont pas été « *travaillés* ». Pourquoi ? Ils ne le sauraient le dire.

« Il faut donc rendre justice à la *chimie* et reconnaître avec nous qu'elle a fait le plus grand bien en substituant aux recettes empiriques et malsaines de la routine des formules efficaces et hygiéniques.

« Jadis les marchands de vins n'avaient aucun guide sérieux dans ce travail; on en a vu adoucir les vins aigres avec de la litharge et du sulfate de cuivre qui sont de terribles poisons. Aujourd'hui l'on n'a pas besoin de recourir à des substances nuisibles pour opérer, car la science nous en offre un grand nombre qui sont infiniment plus efficaces quoique complètement inoffensives.

« Qu'on ne joue donc plus sur le sens du mot « *tra-*

1. *Dictionnaire-encyclopédie des sciences médicales* op. cit. Article : falsification.

vaillé ». Le beurre et le fromage sont du lait « *travaillé* ». Les compotes, les confitures sont des fruits « *travaillés* ». Nos vêtements sont de la laine, du coton « *travaillés* ». Les biscuits, les gâteaux, la galette, sont de la pâte « *travaillée* », et ils n'en sont pas plus mauvais pour cela. Le vin est du raisin « *travaillé* »; travaillons-le donc le mieux possible pour le rendre meilleur, lui et ses produits : les eaux-de-vie et les liqueurs.

« Nécessité fait loi. On manquait d'eau-de-vie; on a dû, pour subvenir à la consommation de bouche, recourir aux trois-six d'industrie et « l'essence de cognac » a joué un rôle important dans cette manipulation. Il est vrai que la spéculation qui se mêle de tout, est venue inonder les négociants en liquides d'une foule de produits inertes pour améliorer les alcools et les eaux-de-vie.

« Ainsi, on a vendu sous le nom « d'essence de cognac » des solutions de tartre, des infusions et décoctions de plantes, de racines, des eaux distillées de bourgeons de vigne, choses plus ou moins nuisibles ou inertes; puis sont venues les mixtions de toutes natures, telles que l'éther acétique et nitrique, l'acide sulfurique et autres préparations plus ou moins dangereuses. « L'essence de cognac » a eu à lutter contre toutes ces imitations, au moment où elle n'était pas sans reproches. Aujourd'hui, ce produit est excellent et jouit d'une vogue méritée.

« Il en a été de même des « bouquets des vins ». Qui oserait se plaindre de voir remplacer par un par

fum agréable ces détestables goûts de terroir, d'herbe pourrie, de fumier, de gadoue, etc.? Quel est celui qui préfère l'odeur du fumier à ces bouquets délicieux, à ce goût de noisette, de mille-fleurs qui font l'agrément des vins si renommés de la Bourgogne ? S'il existe quelqu'un capable de le faire, qu'on laisse cet être. sans palais et sans goût savourer ces ordures à son aise.

« N'est-ce pas une bonne fortune, un bienfait, que de pouvoir rendre agréable un vin qui a un goût de terroir désagréable ? N'est-ce pas une chose précieuse que de rendre à un vin vieux et fin le bouquet qu'il a perdu ? Est-ce qu'un tel vin n'est pas déchu ? C'est bien encore une fleur, mais une fleur sans odeur. Ajoutons-y donc ce qui lui manque, un « bouquet de Bourgogne ou de Bordeaux » fera renaître instantanément les charmes qu'il avait perdus.

« En présence des moyens variés que la science met au pouvoir des propriétaires de vignes (!!!) et des négociants, quiconque vend un vin trouble ou nauséabond est un ignorant ou un homme de mauvaise foi. Le mauvais goût et le défaut de transparence sont les vices rédhibitoires des liquides ; c'est à l'acheteur de faire consacrer cette idée toute pratique et contre laquelle nulle puissance ne saurait légitimement conclure. Tout vin trouble peut être rendu à son vendeur comme marchandise avariée.

« Il en est des produits œnologiques comme de tout le reste ; les uns les considèrent comme une falsification, les autres comme d'une utilité contestable ;

d'autres enfin comme d'une très grande ressource et d'une grande utilité.

« Les produits œnologiques ne sont pas et ne peuvent pas être une falsification par la raison qu'ils n'augmentent pas la quantité de la chose vendue; qu'ils ne contiennent rien de nuisible et qu'ils sont une amélioration comme le sont la clarification, le soufrage, le vinage, etc.; il y a longtemps que non seulement leur usage est toléré, permis, mais même encouragé comme chose d'utilité générale et reconnue.

« Nous connaissons un grand nombre de maisons qui ne vendent jamais une pièce de vin sans y ajouter soit un « bouquet », soit « une sève ». Elles trouvent ainsi avec le concours de nos agents de clarification, le moyen de rendre potables des vins qui seraient repoussés en raison de leur mauvais goût et dont leurs confrères ne savent tirer aucun profit.

« Les produits ou préparations œnologiques ont un autre côté très important. Il existe d'excellents vins par leur constitutions qui n'ont ni sève ni bouquet; il y a des vins vieux et fins qui les perdent subitement soit par addition de quelques litres de vin appliqué à leur remplissage soit pour toute autre cause; dans cet état, ils ont perdu toute leur valeur. Et bien! un simple « bouquet » de Pommard ou une « sève » de Beaune leur rend sève et bouquet en quelques jours.

« Il y a des vins trop alcooliques, dont le bouquet est masqué par l'alcool; l'emploi du bouquet artificiel le fait renaître aussitôt. En général, on peut

dire que ces préparations donnent aux vins du parfum et le goût des vins vieux, et qu'ils exaltent leur bouquet et leur sève naturels.

« Nos lecteurs nous sauront gré de leur donner ici la liste des préparations œnologiques les plus employées et leurs prix; nous le faisons avec toute la certitude d'être utile. »

Suit alors une longue liste de ces produits, par lettre alphabétique, qui, naturellement, commence par : « acide salicylique ».

Voilà le cas qui était fait de la circulaire ministérielle du 7 février 1881 qui en interdisait formellement la vente, après avis du Comité Consultatif d'hygiène, lequel avait reconnu cet antiseptique nuisible et malsain « notamment dans les vins de raisins secs et dans la bière¹ »; de l'article II de la loi du 11 juillet 1891 qui confirmait cette interdiction à la suite des conclusions adoptées par le même Comité consultatif d'hygiène dans plusieurs séances² mémorables où furent commissaires beaucoup de nos maîtres les plus éminents, lesquels, à cette occasion, avaient été littéralement assaillis par les protestations de nombreux commerçants intéressés au maintien de l'emploi de l'acide salicylique; conclusions qui, sou-

1. Rapport de M. Bussy du 29 octobre 1877 au Comité consultatif d'hygiène et rapport de M. Dubrisay, du 15 novembre 1880.

2. Rapport de M. Dubrisay, des 7 et 14 août 1882 au Comité consultatif d'hygiène. Rapport de M. Brouardel du 3 juin 1883. Rapport de M. Vallin des 28 décembre 1886 et 25 janvier 1887.

mises à l'examen de la haute autorité de l'Académie de médecine, avaient été pleinement approuvées par elle.

Continuons l'énumération, en choisissant les produits qui nous paraissent les plus typiques :

« Bouquet conservateur des vins du Midi, pour conserver , parfumer et vieillir les vins destinés aux voyages et aux transports.

« Bouquet œnanthique du Midi, pour donner aux vins le bouquet et la sève des vins vieux.

« Bouquet de Pommard et de Bourgogne, donne au vin le goût et le parfum du vin vieux de Bourgogne.

« Bouquet de raisin ou de cognac, donne aux eaux-de-vie de betteraves le goût et le bouquet des eaux-de-vie et de cognac.

« Caramel-cognac, caramel extra-fin, donne aux eaux-de-vie la couleur que prennent les cognacs en séjournant dans les fûts de bois neuf. Sans fuchsine. »

* * *

Les remarquables travaux de Laborde et Magnan¹ avaient depuis longtemps fait connaître et admettre la toxicité de ces bouquets artificiels, obtenus en traitant par l'acide azotique des substances grasses telles que : huile de coco, beurre, huile de ricin ou autres, de manière à produire des acides gras qui, mélangés

1. Laborde et Magnan, *Bulletin de l'Académie de Médecine*, 2^e et 16 octobre 1888.

à des alcools impurs, donnent des éthers à arômes prononcés¹.

De même, ils avaient mis en évidence la nocivité redoutable du furfurol, ce produit de la décomposition des caramels.

Ce qui prouve une fois de plus que le fraudeur se soucie toujours de la santé de son client comme d'une figue sèche, malgré les protestations d'intérêt pour elle qu'il ne cesse de faire.

Ajoutons que la vente des « bouquets » ou « huiles de vin » n'a pas été interdite par la loi de 1905, ni par ses modifications subséquentes jusqu'à 1912, le Comité consultatif d'hygiène n'en ayant pas formulé le vœu. Toutefois cette vente à partir de la première loi sur la répression des fraudes sur les vins (Décret du 3 septembre 1907) a été paralysée ou plutôt rendue clandestine du fait qu'aux termes de cette loi, l'usage des « bouquets » pour falsifier les vins naturels est une fraude, ce qui légalement devait en faire spécifier l'emploi pour des liquides artificiels.

L'usage de ces substances, dont le commerce a été défendu depuis, sous quelque forme que ce soit, n'en reste pas moins d'une pratique extrêmement courante à l'heure actuelle, ainsi que nous le prouverons plus loin.

La raison en est due surtout à ce que les chimistes,

1. *Ibid.*

malgré leur manie de l'analyse, ont renoncé à déceler ces bouquets dans les vins.

Pour le gourmet, c'est autre chose; en ce qui nous concerne, nous ne connaissons rien de plus odieux que ce goût de pommade surimposé au goût naturel du vin et qui s'en différencie autant que peut paraître différente de l'odeur d'un cuir chevelu en sueur celle du cosmétique dont on l'a imprégné. Trop de fois nos muqueuses olfactives en ont été offensées, lorsqu'au cours de nos pérégrinations dans Paris ou sa banlieue, un hôte candide et profane nous versait à boire son Bordeaux ou son Bourgogne fabriqué à Bercy !

*
* *

Mais revenons à l'énumération de nos produits œnologiques. Après les « bouquets » ce sont les couleurs « garanties bon teint » et « sans fuchsine ». Sans doute ces colorants doivent-ils être des composés azoïques, de beaucoup les plus employés à cette époque, et de beaucoup les plus dangereux par leurs impuretés de fabrication (arsenic, dérivés nitreux et nitrosés etc.), comme par leur essence même¹. Sans doute aussi l'un d'eux doit-il rentrer dans la composition de ce fameux « caramel-cognac » que nous avons cité, faisant de ce corps déjà dangereux par le fur-

1. A. Gautier. *La sophistication des vins*. Paris, 1884. Baillière.

forol qu'il mettra en liberté, un toxique de premier ordre ? Il est vrai que cette addition de caramel est peut-être en somme préférable à la pratique employée dans la Charente, qui consiste à faire passer le trois-six de grains ou de betterave envoyé là-bas pour y chercher un extrait de naissance, sur des lits de fumier ou de crottin de cheval qui lui communiquent de la couleur et du bouquet¹.

Ensuite viennent les « essences ».

« Essence de madère, muscat, malaga, alicante, porto, lacryma-christi, grenache, xérès, tokay, marsala, etc., pour fabriquer tous ces vins avec du vin ordinaire.

« Essence de rhum, de kirsch, de genièvre, d'eau-de-vie de marc, de quetsch, de schiedam, etc., pour en faire avec de l'alcool quelconque.

Enfin, les innombrables « sèves » : de beaune, de chablis, de Champagne, de l'Ermitage, de Médoc, des vins blancs vieux ; le : « Sirop façon raisin, préparé spécialement pour le dédoubleage des trois-six et le mouillage des eaux-de-vie, le sucrage des vins et des cidres factices, pour enlever le mordant et la sécheresse des vinaigres faits avec des essences. »

Et pour finir cette merveilleuse :

« Teinte bordelaise, sans fuchsine, pour clarifier,

1. D'après des renseignements fournis par un confrère originaire de la Charente-Inférieure.

conserver et remonter en couleur les vins de deuxième cuvée, les piquettes, les vins à l'eau sucrée, les vins factices de raisins secs; *donnant à l'analyse chimique les mêmes principes que ceux contenus dans le vin naturel, l'alcool excepté.*

En post-scriptum, cette extraordinaire garantie d'honnête commerçant, en règle avec la loi :

« En vertu de la loi du 28 février 1872, toutes nos préparations à base alcoolique sont accompagnées d'un acquit-à-caution à partir d'une quantité représentant un litre, ou suivant demande, d'un congé et le montant des droits ajoutés à la facture »

Et en dernier lieu, ce *nota bene*, que nous interprétons peut-être trop généreusement, comme un scrupule tardif d'empoisonneur qui appréhende de voir mourir ses clients :

« Tous nos bouquets de vin ou nos extraits concentrés pour liqueurs étant très forts, on doit n'en employer que la dixième partie d'abord, quitte à en ajouter ensuite par petites quantités jusqu'à complément du bouquet et du parfum. »

Un tel livre accompagné d'un tel catalogue, tissu d'insanités, de contradictions, de mauvaise foi et de malhonnêteté; où le seul fil qui relie sans jamais faire fausse route tous ces éléments disparates, est l'appât d'un gain plus ou moins licite, un tel livre peut se passer de commentaires.

Comme nous l'avons choisi « unum ex multis », nous citerons une opinion très autorisée de l'époque sur la

science des fraudeurs : « La science des fraudeurs, dit M. Havy, dans un rapport présenté au Comité technique d'œnologie du ministère du commerce, chargé de rechercher et de réprimer les fraudes du vin, et leur habileté se sont joués de la science de nos chimistes et l'ont tournée en dérision. Ils ont appris les formules de nos savants servant à distinguer du vin fraudé le bon vin loyal et marchand et ils ont constitué de toutes pièces, un vin conforme aux exigences du Comité consultatif d'hygiène. Avec de l'eau, du sucre, et des produits chimiques ou œnologiques, ils ont fabriqué du vin selon la formule. Une industrie spéciale est née pour la vente de ces produits, grâce auxquels on peut sans crainte pratiquer le mouillage, les mélanges, la fabrication factice, la modification du goût et l'addition du bouquet. Le métier se fait au grand jour, sa réclame s'étale cyniquement dans les circulaires, dans maintes feuilles de Paris et de la Province, et on a pu voir les gens qui la pratiquaient, prôner leurs drogues *jusque sous le pavillon officiel des Concours agricoles.* »¹

Pauvre viticulteur ! Voilà comment on faisait du vin pendant que tu te morfondais devant tes barriques pleines qui remplissaient tes celliers dans l'Hérault ou dans le Beaujolais², ou que tu arrachais tes vignes dans le Médoc pour y mettre des pins à la place ; ou bien, croyant que tu avais commis un « impair » en « recons-

1. Dujardin et Salleron. *Notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie*. Paris 1904. Dujardin.

2. Mayet. *Le vin de France*, op. cit.

tituant » ton vignoble¹, tu arrachais tes nouveaux plants américains pour en planter d'anciens au prix de l'or que tu n'avais pas et sous le menace du phylloxéra !

L'alcool et la chimie avaient vaincu la viticulture !

1. Lire à ce sujet : Daniel, *La question phylloxérique. Le greffage et la crise viticole*. Préface de Gaston Bonnier. Paris, 1908, Mulo.

CHAPITRE VIII

La loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.—

Ses erreurs. — Quelques-unes de ses Modifications. jusqu'au moment du Congrès international pour la répression des fraudes. — Triste choix des experts du service de la répression des fraudes nommés par application de l'arrêté ministériel du 19 novembre 1907.

Ainsi que nous l'avons dit au début du chapitre précédent, il n'entre pas dans notre programme d'étudier en détail la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes. Qu'il nous suffise de savoir qu'elle consacre comme légaux un certain nombre de procédés de vinification employés par le commerce des vins depuis la plus haute antiquité, tels que le plâtrage, le sucrage, l'addition de tannin et d'acide tartrique, procédés que nous ne craignons pas de considérer comme des falsifications, et que, nous croyons utile de le dire, nous n'avons jamais vu employer par les viticulteurs.

Sans doute la loi interdit-elle l'emploi simultané

du sucrage et l'addition d'acide tartrique. Permettre d'ajouter du sucre au moût, puis de l'acide tartrique au vin, ce serait en effet tout simplement légaliser la fabrication du vin artificiel, éprouve le besoin de répéter M. le Ministre de l'Agriculture dans sa circulaire du 26 janvier 1910, près de cinq ans plus tard.

Mais le fait même de cette répétition à plusieurs années d'intervalle ne semble-t-il pas indiquer suffisamment quel cas devait être fait de cette interdiction ?

A moins qu'il n'indique tout simplement que M. le Ministre de l'Agriculture de cette époque était un profane en œnologie pour avoir ainsi besoin de s'expliquer sur des choses admirablement comprises sans commentaires par les intéressés ; version d'ailleurs rendue très vraisemblable par cette considération que dans cette même circulaire de 1910, il est question de procédés pour *dépiquer les vins et les moûts*. Or, dépiquer les moûts a autant de sens que *dérancir un beurre frais*.

Nous préférons toutefois notre première interprétation, car la période qui s'écoule entre 1905 et 1910 a été, ne l'oublions pas, une des plus dures qu'ait subies la viticulture. C'est celle qui a ruiné le plus de propriétaires et fait arracher les vignes du Médoc pour planter des pins à leur place.

D'autre part jusqu'à 1912, l'industrie de l'honnête commerçant que nous avons longuement exposée dans le chapitre précédent, pouvait, avec celle de

ses pareils, s'exercer encore dans une assez large mesure. La loi du 28 juillet 1912 devait seule en effet interdire l'exhibition de ce commerce scandaleux, ce qui ne l'empêche pas d'exister même aujourd'hui en fait, comme nous le verrons plus loin.

Mais auparavant, donnons de cette loi sur la répression des fraudes l'excellente critique qu'en a faite M. Aulfray en 1911 :

« Une loi sur les fraudes et les falsifications doit avant tout être une loi d'intérêt général : son unique objet est de prévenir et de réprimer des actes qui nuisent à tous les citoyens, aux consommateurs dont la santé est menacée par les falsifications, aux producteurs et aux commerçants honnêtes dont les intérêts sont compromis par la fraude.

« Les lois que nous venons d'examiner ne présentent pas ce caractère. Il suffit de lire l'exposé des motifs des lois du 6 août 1905 et du 29 juin 1907 pour constater qu'elles ont été faites en vue de donner satisfaction aux réclamations incessantes des viticulteurs. Ce sont des lois de circonstances, votées sous la pression des événements; le législateur a voulu remédier aux infortunes d'une certaine catégorie de citoyens et s'il combat la fraude, c'est accessoirement, pour essayer d'atteindre ce qui lui paraît être la principale cause de la mévente des vins dont se plaignent les vignerons.

« Ce défaut originel devait entraîner comme consé-

quence la multiplicité et la spécialisation des mesures législatives : on abandonnait dès le début le projet que l'on avait eu de faire une loi unique.

« Les fraudes et les falsifications, disait l'exposé des motifs de la loi du 1^{er} août 1905, se produisent sous des aspects multiples et changeants...; pour chaque cas particulier, une loi semblait indispensable par suite de la nécessité de l'emploi, pour chaque espèce, de termes techniques appropriés et ne permettant aucune équivoque dans la constatation des fraudes et surtout des falsifications... Mais en présence de la diversité des cas et de la multiplicité des demandes, le Gouvernement s'était demandé si au lieu de faire des lois multiples, il ne serait pas préférable de faire une loi générale, permettant de frapper tous les fraudeurs indistinctement.

« Ces sages résolutions ne devaient pas se réaliser; dès le 6 août 1905, était votée une première loi pour la répression des fraudes sur les vins.

« A compter de ce moment, nous assistons à une sorte de duel entre les producteurs de vins et les fraudeurs, duel dont les lois et les règlements qui se succèdent marquent les différentes phases.

« Les lois deviennent des règlements tant elles entrent dans les détails; les règlements ne se bornent pas à assurer l'application de la loi, ils l'expliquent, l'interprètent, la modifient; c'est un débordement dans lequel tout le monde se noie, hormis les fraudeurs.

« Ces mesures que les viticulteurs ont sollicitées

ou plutôt imposées, ont-elles amélioré la situation ?

« Le vigneron s'est placé sous la tutelle méticuleuse de la régie, sans pouvoir obtenir la certitude que l'on ne fraudera pas dans la cave du négociant.

« Propriétaire de crus médiocres, il ne vend pas son vin plus facilement et constate que l'opération couvre à peine les frais.

« Propriétaire de crus réputés, il a voulu le certificat d'origine; le commerçant achète une barrique de son vin et en vend ensuite un nombre incalculable de bouteilles. Au risque de commettre d'inévitables injustices, il est parvenu à faire délimiter certaines régions, et il voit pénétrer sur ce territoire qu'il croyait inviolable, des vins de tous pays qui usurpent le nom.

« Quand des années de disette lui ont enfin permis de vider ses caves, le vigneron tout étonné constate que l'on continue à vendre et à expédier des vins de son pays, comme s'il en existait encore.

« La régie, armée de ses lois et règlements, assiste impuissante à ces opérations qu'elle connaît bien, mais qu'elle ne peut réprimer à moins de suivre les vins de la vigne où l'on cueille la grappe, jusqu'à la table du consommateur.

« En légiférant sur le sucrage, le mouillage, l'origine, etc., on avait cru supprimer la mévente, sans songer qu'elle avait peut-être encore d'autres causes.

« A tout cela l'Etat ne peut suffire. Le vigneron est un industriel comme un autre, il fait du vin à ses risques et périls, il doit tâcher de le faire bon, de le

faire apprécier des consommateurs, et de le défendre contre la concurrence et la fraude. Le Gouvernement doit lui donner les moyens de se défendre et c'est au viticulteur qu'il appartient de s'en servir et de les utiliser.

« A cela suffit une loi claire, un texte unique définissant largement toutes les falsifications et les fraudes qu'il veut atteindre. Les tribunaux, armés d'une loi qui ne les enserrera pas dans des définitions trop étroites, sauront l'interpréter et l'appliquer conformément au droit et à la justice.

« Dans cette œuvre, les syndicats auront un rôle d'une utilité incontestable.

« Au lieu d'assister impuissants à des représailles qui compromettent les meilleures causes, ils pourraient grâce aux ressources et aux moyens d'action dont ils disposent, poursuivre et atteindre par les voies légales les fraudeurs de toutes catégories dont les falsifications nuisent également au producteur, à l'intermédiaire et au consommateur. »

Ce brillant exposé est celui d'un juriste. Il rend compte de l'imperfection de la loi; il ne la suit pas dans son application.

Pour nous, plus éclectique, nous avons le devoir de montrer comment l'application de cette loi sur la répression des fraudes a toujours été et continue à rester un leurre.

Bien que n'étant pas qualifié pour critiquer le fonc-

tionnement des laboratoires agréés par le service de la répression des fraudes et celui des agents de ce même service, nous aurons occasion d'en toucher quelques mots.

Pour l'instant contentons-nous de faire voir la grossière erreur de l'arrêté ministériel du 19 novembre 1907 qui institue des experts du service de la répression des fraudes accrédités près des laboratoires agréés pour l'analyse des échantillons prélevés¹.

Pour apprécier par la dégustation préalable les produits prélevés, opération de nature à donner d'utiles renseignements aux chimistes des laboratoires, M. le Ministre de l'Agriculture n'a rien trouvé de mieux que de désigner des fraudeurs et des falsificateurs notoires pour le plus grand nombre.

A Paris, hormis quelques membres du syndicat des courtiers-gourmets très sujets à caution ainsi que nous le verrons plus loin, l'arrêté du 7 août 1908² ne nomme guère que de gros négociants de Bercy, ce qui à notre avis est synonyme de falsificateurs, ainsi que nous aurons à le démontrer par la suite.

En province, c'est spécial. La profession qui domine, c'est la charcuterie. Pourquoi les charcutiers sont-ils

1. La liste de ces experts ainsi que toute la législation ayant trait à la répression des fraudes jusqu'en 1909, se trouvent dans le traité des *Falsifications* de Villiers, Collin, Fayolle, t. VI, Paris 1909, Doin.

2. Pour l'application du décret du 19 novembre 1907.

plus qualifiés que les autres pour la dégustation¹ ? Mystère. Après les charcutiers, ce sont naturellement les marchands de vins, puis les épiciers, c'est-à-dire les seuls gens intéressés à faire de la fraude ou qui en fassent effectivement.

Un bon point pour la Vienne et le Puy-de-Dôme où il y a tout de même deux maîtres d'hôtel, et une mention très honorable pour l'Indre-et-Loire où avec plaisir nous relevons les noms de plusieurs propriétaires-viticulteurs.

Il y a deux siècles, on aurait sans doute choisi bon nombre de curés et de médecins. Mais les siècles, comme les jours, se suivent et ne se ressemblent pas.

Il nous faudra désormais faire appel à un charcutier, un boulanger, un coquetier (trois coquetiers et un laitier pour le département du Rhône), ou ce qui est pire, à un négociant de Bercy, pour savoir si le vin qui nous a été vendu par un autre négociant de Bercy sous le nom de Château-Margaux 1908 et que nous suspectons à bon droit, est bien authentique ou non.

O Brillat-Savarin ! Toi qui t'écriais d'un ton de prédicateur à ce fameux banquet de 1806 que présidait Corvisart : « Vous êtes, vous médecins, les derniers restes d'une corporation qui jadis couvrait toute la

1. Peut-être est-ce en raison de cette considération historique que dans la Rome antique, les mastroquets étaient en même temps épiciers et charcutiers ? Cf. Térence, *Adelphes*, V 360 Juvénal, *Satires*, VII, v, Martial, *Epigrammes*, 1, 42, 57; Suétone, *Caligula*, XI. Cités par Billiard. *La vigne dans l'antiquité*, op. cit.

France. Hélas ! les membres en sont anéantis ou dispersés : plus de fermiers généraux, d'abbés, de chevaliers, de moines blancs : tout le corps dégustateur réside en vous seuls¹.»

Tes mânes ne tressaillent-elles point d'indignation dans ta tombe, à entendre que l'arrêté du 7 août 1908 n'a non seulement pas choisi un seul médecin dans toute la France comme dégustateur, mais a livré cet honneur à des marchands, des boulangers et des charcutiers ?

Résumons d'un mot notre opinion sur cet arrêté : il est immoral et ne peut être que d'un effet désastreux.

1. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Méditation 11. Des Gourmands.

CHAPITRE IX

Le Congrès international pour la répression des fraudes, dit de la Croix-Blanche ou de l'aliment pur, supplément à la loi sur la répression des fraudes.

Le choix inconsideré de la plupart des experts du service de la répression des fraudes nommés par application de l'arrêté ministériel du 19 novembre 1907, choix qui n'est malheureusement pas le résultat d'une gageure, va nous servir de transition pour comprendre quel état d'esprit a pu animer les réunions du fameux congrès international pour la répression des fraudes¹.

Tout d'abord, disons en quelques mots ce qu'était ce congrès. Deux personnages influents de l'époque, dont M. Paul Bolo, conseiller du commerce extérieur de la France, furent animés un jour du généreux souci

1° D'unifier et de codifier la législation, les mesures

1. Compte-rendu des travaux du Congrès international de Genève pour la répression des fraudes et Compte rendu des travaux du II^e congrès international pour la répression des fraudes, Paris, 17-24 octobre 1909.

Ces documents nous ont été fort obligeamment prêtés par M. Marsais, le distingué rédacteur en chef de la *Revue de la Viticulture*, lequel a d'ailleurs bien voulu mettre à notre disposition toutes les ressources de la Bibliothèque et du Laboratoire de viticulture de l'Institut national agronomique.

de répression et les méthodes d'analyse pour rendre efficace la répression des fraudes.

2^o D'établir avant tout, la base de la législation future, la définition des produits commercialement purs, dans une consultation internationale contradictoire,

a) en obtenant d'abord des *producteurs*, des commerçants et des industriels, la définition de la pureté commerciale des aliments et des drogues.

b) en établissant en suite la liste des opérations reconnues nécessaires par la *production* et l'industrie pour la préparation des produits purs.

A cet effet, fut lancé dans le monde entier un appel dit de la Croix-Blanche de Genève, auquel répondirent officiellement un grand nombre de puissances, sauf l'Allemagne et l'Angleterre, et dans une mesure très limitée, les Etats-Unis d'Amérique.

En France, une initiative aussi intéressante ne pouvait qu'être assurée du concours des plus hautes personnalités. Effectivement, les Ministres de l'Intérieur, de l'Agriculture, du Commerce, le sous-secrétaire d'Etat à la Guerre, le Conseil municipal de Paris, et le Conseil général de la Seine en la personne de leurs présidents, voulurent bien la patronner.

Un comité d'honneur réunissant un certain nombre de nos savants les plus éminents fut constitué. Malheureusement à notre avis, déjà dans ce comité figurait un membre dont la place n'y était pas, de par sa situa-

tion même de président (honoraire) du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France.

Puis furent désignés un comité exécutif et différentes délégations dont une officielle présidée par M. le Professeur Bordas.

. * .

Le premier congrès se tint à Genève en 1908. Il est assez piquant de rapporter une partie du discours du chef de notre délégation officielle lors de l'ouverture du congrès, car nous aurons à montrer de quelles douces illusions se berçait à cette époque l'éminent professeur Bordas.

« Grâce, disait-il, à une organisation puissante et supérieurement dirigée par mon collègue et ami M. Roux, au ministère de l'Agriculture, la fraude et les fraudeurs sont sur le territoire français, traqués jusque dans leurs repaires.

« Les producteurs qui voyaient avec tristesse leurs marques renommées souvent délaissées par une certaine clientèle, le goût même du public se modifier sous l'influence de manipulations déloyales, se sont pris à espérer. Ils ont compris qu'il y avait quelque chose de changé en France.

« Ils se sont unis et dans les procès engagés contre les fraudeurs, on voit maintenant des syndicats de *producteurs* se dresser en face de la fraude, se porter

partie civile et réclamer des dommages-intérêts au nom de leur corporation lésée¹.

« Mais, Messieurs, les fraudeurs, il faut le dire à l'honneur du commerce français, ne constituent qu'une infinie minorité de notre pays.

« J'ai trouvé un appui chez *tous les producteurs* et commerçants de l'alimentation française. Ils vous apportent l'expérience séculaire, legs de générations qui les ont précédées, ils vous apportent mieux et plus encore : l'honnêteté, la droiture et la loyauté proverbiales du commerce de France. »

Au milieu donc de banquets, d'excursions, de discours où chaque nation bluffait à qui mieux mieux les autres et où tout le monde se congratulait avec ensemble, furent élaborées ces fameuses définitions qui devaient bannir à jamais la fraude de la surface de la terre.

Nous aurions tort d'en faire une critique quelconque : elles étaient en général excellentes, et les discours de fermeture du Congrès montrent combien les délégués officiels sincères avaient de foi et d'illusion dans le complément de la tâche qui devait être fait à Paris, l'année suivante.

Plus digne de remarque est la liste des adhérents à ce congrès. Chez nous, c'est très simple : en dehors des fonctionnaires et des savants que ministères et pro-

1. M. le professeur Bordas fait allusion à l'application de la loi du 5 août 1908, dite loi Cazeneuve, qui permet aux syndicats agricoles de se porter partie civile dans les actions intentées en vertu de la loi sur la répression des fraudes.

fesseurs entraînaient dans leur sillage, quelques rares, très rares viticulteurs authentiques, et à côté, une foule innombrable de négociants en vins, liqueurs et autres, syndicats, fédérations, unions, Chambres de commerce de ce négoce, jusques et y compris le Syndicat des fabricants en gros « des produits pour clarifier et conserver les vins », le tout accompagné, naturellement d'une cohorte impressionnante de chimistes-œnologues de tout ordre.

N'oublions pas que le président (honoraire) du Syndicat national du commerce des vins, cidres, etc., patronait sa corporation du haut du comité d'honneur, et nous aurons une idée de l'esprit qui a pu animer le 2^e Congrès de la Croix-Blanche qui se tint à Paris en 1909.

Certes, nous ne nous permettrions pas ces réflexions si d'une part, l'appel de la Croix de Genève n'avait pas été adressé en premier lieu aux *producteurs*, si d'autre part il n'y avait pas en France 1.600.000 viticulteurs contre 50.000 négociants en vins.

Il faut cependant bien le reconnaître, le producteur véritable, on le trouve difficilement à ce Congrès. Qui était-il? Où était-il? Qui l'a écouté?

En vain, on chercherait des viticulteurs notoires, réputés autant par leur compétence que par leur conscience, dans cette interminable liste de mercantis patentés ou quelquefois même, camouflés en producteurs pour les besoins de la cause. Les noms universellement connus en Bourgogne, en Gironde et

dans toute la France viticole, brillent par leur absence.

Les trop rares (on se demande pourquoi) viticulteurs de bon aloi qui figurèrent aux séances, soutenus, il faut le dire hautement, par les directeurs des stations œnologiques régionales, ne firent guère que protester d'un bout à l'autre du Congrès.

Mais ces protestations restèrent lettres mortes; elles furent étouffées par la voix des « tripatouilleurs »¹ de vin, avec lesquels ne craignirent pas de faire chorus de hautes personnalités, sans que nous ayions pu, pour quelques-unes au moins, élucider les raisons de leur conduite.

*
* *

Rappelons de quelle manière opéra le Congrès de la Croix de Genève de 1909.

Dans des séances préliminaires, les producteurs et commerçants s'occupaient des « manipulations loyales nécessaires à la préparation du produit pur ».

La Section d'Hygiène intervenait ensuite pour donner son avis. Enfin dans une Assemblée Générale étaient votées les propositions adoptées d'un commun accord par les techniciens et les hygiénistes.

Nous n'aurons pas la cruauté d'insister sur le fait que d'un côté figuraient des savants éminents, tandis que de l'autre, c'est à-dire du côté des techniciens, se

1. Cette expression est du *Cri de Paris*, n° du 16 septembre 1906.

trouvaient des gens pour qui l'unique condition de faire partie du Congrès avait été de verser une minime cotisation entre les mains des organisateurs, sans qu'il fût question d'exiger d'eux un certificat de moralité ou même un extrait de casier judiciaire.¹

De nombreux auteurs, publicistes² et folliculaires³, ont apprécié sévèrement à l'époque ce manque absolu de sélection judicieuse dans une si importante réunion qui fonctionnait sous le contrôle et le patronage du Gouvernement, alors qu'il s'y agissait de l'intérêt et de la santé de tout un pays.

Ajoutons que selon nous, le tumultueux négoce qui était accouru en foule, avait certainement l'espoir de « gratter » quelque chose, une légalisation si possible d'une partie de leurs pratiques courantes outrepassant les lois existantes.

C'est ce qui ressort du moins de la lecture du compte rendu du Congrès dès les premières séances dites de « Technologie. »

A la séance d'ouverture, celle du 18 octobre 1909, nous apprenons que le vinage est autorisé en France pour l'exportation, ce dont prend acte pour demander la réciproque un délégué espagnol, au grand embarras du président de la section, M. Rocques, directeur du Labora-

1. Hubault, *Les coulisses de la fraude*, Paris, 1913, Giard et Brière, p. 12.

2. H. Maret, *Le Journal*, n° du 24 octobre 1909.

3. Hubault, *La Revue*, n° du 1^{er} janvier 1910, p. 87.

toire du Ministère des Finances, qui renvoie à la question.

On s'occupe alors, suivant le programme, de limiter la dose de plâtre dans les moûts. Et un viticulteur français, le délégué de la Confédération générale des Vignerons, fait judicieusement remarquer à ce propos que les négociants français ont le droit de recevoir de l'étranger des vins plâtrés au-dessus de la limite permise par la loi, soit deux grammes par litre.

Les congressistes sont à nouveau très embarrassés. Il est en effet, très difficile dans ces conditions, d'envisager une législation internationale qui tienne compte des législations existantes.

Le délégué de l'Association des viticulteurs du Loiret-Cher fait alors remarquer qu'il est exceptionnel d'avoir besoin de plâtrer un vin.

Un tolle général s'ensuit, que parvient à calmer une intervention de M. le sénateur Cazeneuve, membre du Conseil supérieur d'hygiène, qui sans qu'on s'explique pourquoi, propose d'élever la limite du plâtre à 2 gr. 2, ce qui est adopté.

Dans cette même séance, à propos du sulfitage, le directeur de la station œnologique de l'Hérault, avait également fait observer que les sels de soude n'existent pour ainsi dire pas dans le vin, ce qui n'avait pas empêché le même M. Cazeneuve de faire adopter une proposition permettant l'addition de « bisulfites alcalins quelconque. »

En somme dans cette première réunion, où apparaît tout d'abord une confusion remarquable dans les lé-

gislations française et internationale, on adopte des additions de plâtre dépassant ce qui a été autorisé en France par la loi, et de bisulfites et métrasulfites alcalins, opérations, nous ne saurions trop le répéter, que nous n'avons jamais vu pratiquer par des viticulteurs.

*
x * *

Le lendemain, c'est le jour des additions de toutes substances aux moûts, car ce n'est pas encore du vin, mais du moût qu'il s'agit, ce moût que la plupart du temps ces négociants ne connaissent que par ouï-dire, ainsi qu'il ressort des discussions de plusieurs d'entre eux, où il est question de lui ajouter de l'alcool. Plusieurs délégués viticulteurs font remarquer que l'addition d'alcool au moût empêche sa fermentation, notion élémentaire d'œnologie que ces tripatouilleurs de vin avaient totalement oubliée.

Cette digression, ainsi que la « chaptalisation », qui est à l'ordre du jour, sont l'occasion d'une protestation de la part de M. Diez, délégué espagnol, qui prétendant « faire œuvre honnête », n'admet pas l'addition au vin de matières qui lui sont étrangères.

Il est inutile de dire qu'il est combattu avec violence.

Ainsi que d'un magnifique plaidoyer sincèrement ému en faveur du vin naturel, « non mixtionné de toutes sortes de substances, » comme aurait dit Mousin, de la part du délégué, qui le croirait? de l'île Leucade, cette île à qui Dioscoride et Aristote reprochaient dans l'antiquité de plâtrer son vin.

« Comme conclusion, s'écrie ce distingué viticulteur, je propose que le vin naturel soit préparé sans l'adjonction d'autres substances, sauf celles qui sont absolument indispensables à ses qualités hygiéniques, ce qui est un cas exceptionnel. Quant à l'alcool, qu'on exige au moins de l'alcool de vin, préparé avec du vin pur et naturel.

« Pour le sucre, j'estime que lorsqu'une vigne ne produit pas assez de sucre pour son vin, il n'y a qu'à l'arracher. Dans notre pays, nous arrachons les vignes qui ne produisent pas assez de sucre et pas assez d'alcool. »

Ces conclusions, nous en sommes persuadé, ont toujours été et resteront toujours celles de tous les véritables viticulteurs de France. Il est regrettable qu'au congrès de la Croix de Genève, elles aient été une protestation d'un habitant des îles Ioniennes.

A noter ces passages importants du même discours :

« Je sais bien qu'il y a des pays qui fabriquent en grande quantité de l'alcool provenant d'autres produits que le vin. Je comprends leurs intérêts et la position difficile de leurs gouvernements ; mais il ne faut pas oublier qu'ici il s'agit du vin.

« J'ai jadis osé prétendre que pour combattre l'alcoolisme, il fallait permettre et même encourager l'usage du vin naturel et j'ai présenté comme exemple mon pays où avec l'usage exclusif du vin naturel, l'alcoolisme est inconnu. »

Cette protestation, à laquelle s'associèrent les délégués de Roumanie, de Grèce et de Suisse, ainsi que celui de la Confédération générale des vignerons de l'Hérault, n'empêcha pas que furent adoptés : le phosphatage, le salage, le tannisage (sans limitation de proportion), la chaptalisation, l'addition d'acide tartrique et d'acide citrique, l'addition de caramel, le coupage des vins avec les moûts, la sulfitation, par des sels ou des solutions hydro-alcooliques, et bien d'autre additions de moindre importance, sans compter l'emploi d'une foule de moyens physiques pour traiter les vins et les moûts.

A tel point que le distingué directeur de la station œnologique de Toulouse propose de définir d'un mot spécial le vin qui aura subi toutes ces manipulations ou additions une fois adoptées par le Congrès pour réserver celui de « vin naturel » au vin qui en sera exempt. Il est presque hué; en tout cas, nettement désapprouvé, entre autres, par M. le sénateur Cazeneuve.

A noter qu'un congressiste honnête viticulteur et naïf, égaré dans cette réunion, demande au cours de la discussion, si le vin véritablement conforme à la définition du Congrès de Genève peut être soutiré, ce qui provoque les rires de toute l'assistance. De fait, il y avait de quoi.

*
* *

Nous n'insisterons pas davantage sur le défi au bon sens que constituent ces séances du Congrès de 1909 pour la répression des fraudes.

Rappelons seulement que la plupart des délégués marchands de vin ne s'en tinrent pas à discuter le vin, mais s'occupèrent un peu de tout : légumes, fromages, boulangerie, etc., tandis que les viticulteurs se cantonnèrent strictement dans leur rôle.

La Section d'Hygiène eut un certain mérite à ne pas faire dépasser les mesures de la législation française en cours à cette époque par les pratiques nombreuses adoptées par la Section de Technologie.

La conclusion de ce fameux congrès dont le but était sans doute louable, mais fut dévié totalement par suite de tout ce que nous venons d'exposer, nous ne craignons pas de la trouver, tout au moins en ce qui concerne le vin, dans cette belle protestation qui fut enregistrée au moment de l'Assemblée générale.

M. Matthaiopoulos, au nom de la délégation hellénique, dépose la protestation suivante :

« Le 2^e Congrès a établi comme principe que les définitions arrêtées à Genève en 1908 sont intangibles : par suite, aucune manipulation ne saurait être acceptée qui introduirait dans le vin un élément constituant d'origine étrangère au raisin.

« L'apport d'un autre élément, surtout d'une importance telle que l'alcool qui est l'âme même du vin, serait une dérogation flagrante à ce principe, si cette addition était d'une origine autre que le raisin.

« Ceci posé, si une région limitée, devait éventuellement par des *circonstances exceptionnelles*, recourir à un léger relèvement du titre alcoolique du vin, cette infime

exception ne saurait en aucune façon atténuer le principe fondamental de la définition même du *vin* et dans ces conditions, on ne saurait avoir recours qu'aux seuls produits du raisin, c'est-à-dire le moût concentré dans le vide d'une part, et l'alcool rectifié de vin d'autre part.

« Par suite de ce qui précède, les délégations sous-signées font publiquement les plus expresses réserves et les plus vives protestations en ce qui concerne l'emploi de la saccharose et de l'alcool d'industrie pour la chaptalisation et le vinage.

« Elles n'admettent le relèvement exceptionnel du titre alcoolique qu'avec les seuls produits de la vigne, le moût concentré et l'alcool rectifié de vin. »

Docteur Laval, République Argentine; Delyanni, ministre de Grèce à Paris; Roche, œnologue vigneron; Matthaiopoulos, professeur agrégé; Barbiati, docteur en médecine; Blanc, délégué de la Confédération générale des vignerons; docteur Poltzer, délégué de Roumanie; Manuel Barreiro, délégué du Mexique.

*
* *

Dans les discours officiels qui clôturèrent ce mémorable congrès, on peut remarquer la désillusion manifeste des délégués grecs, et la satisfaction rayonnante de l'Espagne, en la personne de son délégué officiel, consul à Bordeaux.

*
* *

Enfin, nous ne saurions passer sous silence l'exul-

tation du président (honoraire) du Syndicat national du commerce en gros des vins, cidres, spiritueux et liqueurs de France, qui dans les *Annales des Falsifications* de janvier 1909 pousse le chant du coq vainqueur.

Rappelant que les 49 membres de la Commission qui fonctionnait au Congrès se composaient de 13 fonctionnaires, 10 chimistes, 10 producteurs et 16 commerçants, il s'applaudit de « la largeur de vues de M. le ministre de l'Agriculture qui n'a point cédé à cette clameur de haro poussée par de soi-disant producteurs, impeccables par définition, contre des intermédiaires, tous et toujours présumés fraudeurs. Il a su s'adjoindre des administrateurs savants, justes, etc... »

CHAPITRE X

L'Application de la loi sur la Répression des fraudes.

Impuissance de la chimie. — Les prélèvements faits par le service des fraudes; leur insuffisance. — Les exigences de l'Allemagne pour les vins étrangers, contraste flagrant avec notre législation.

Le Congrès de la Croix-Blanche, comme résultat autre que celui d'avoir servi de critique à bien des gens, d'être encore tourné en dérision par des viticulteurs et des agronomes qui l'appellent ordinairement « le Congrès des Fraudes », ainsi que nous l'avons entendu à maintes reprises, a été l'origine d'une publication très sérieuse et intéressante à beaucoup de points de vue : les *Annales des Falsifications* à laquelle se surajoute un supplément qui a pour titre : le *Bulletin international de la répression des Fraudes*.

La lecture en est infiniment instructive. En ce qui nous concerne, nous y avons relevé une documentation très suggestive.

C'est ainsi par exemple que nous avons acquis la conviction que la plupart des chimistes en sont encore à n'avoir pas trouvé une méthode sûre pour déceler le mouillage des vins, ce qui est en général l'unique fraude dont ils s'occupent dans le but d'assurer sa répression.

On a péniblement élaboré des règles pseudo-mathématiques : règle ou somme alcool + acide (A. Gautier), rapport alcool-acide ou inversement acide-alcool (Halphen, Blarez), enfin la combinaison de la somme alcool + acide et du rapport acide-alcool (Roos).

Ces règles ne sont pas des pierres de touche du mouillage, ainsi qu'il appert de nombreux rapports de directeurs de stations œnologiques¹, qui ont donné lieu à des discussions dégénérant parfois en polémiques.

Pour nous, qui nous plaçons surtout à un point de vue hygiène, c'est-à-dire falsification et non fraude, le mouillage, quoi qu'en dise le professeur Brouardel, n'a pas à notre avis une importance considérable.

Le vinage en a beaucoup plus, mais là règne une plus grande incertitude encore; si dans certains cas on peut admettre la possibilité de vinage, la différenciation du vinage au moyen de l'alcool de vin d'avec le vinage au

1. Astruc et Mahoux, *Annales des Falsifications*, octobre 1909, mars 1910.

Curtel, *Annales des Falsifications*, janvier 1912.

Blarez, *Annales des Falsifications*, mars 1912.

moyen d'alcool d'industrie, dépasse les bornes de la chimie.

Nous ne pouvons pas savoir non plus si les éléments constitutants d'un extrait sec sont issus du raisin ou bien sont le résultat d'additions savamment calculées par l'art du commerce des vins. Rappelons-nous d'ailleurs à ce sujet la fameuse « teinte bordelaise ».

Les matières colorantes synthétiques et surajoutées ne peuvent être décelées que par des examens extrêmement délicats, où les réactions suffisamment caractérisées sont difficiles à obtenir¹. La coloration par addition des extraits de lie défie le laboratoire. Les vins dits teinturiers peuvent donner le change à des colorations artificielles².

Enfin, la recherche des impuretés est une curiosité scientifique. Les substances éminemment nocives qui peuvent se trouver dans les alcools d'industrie mal rectifiés (ce qui est le cas le plus fréquent) qu'on incorpore au vin, qui se trouvent dans les bouquets, etc., ne peuvent être dosés au moyen des échantillons prélevés par le service des fraudes, car c'est sur de très grandes quantités de vin (50-100 litres), qu'elles peuvent être étudiées dans des proportions autres que de l'ordre de grandeur du milligramme³.

1. Villiers-Collin, Fayolle, *Traité des Falsifications*, op. cit., t. I, p. 265.

2. *Ibid.*

3. Interview avec M. Genin, chef des travaux analytiques du Laboratoire municipal.

Un expert-chimiste distingué¹, taisant foin des méthodes officielles d'analyses, nous exposait il y a quelques jours ses idées faites de bon sens plutôt que de science sur la question, attribuant une grande valeur aux variations colorimétriques du virage par les alcalis, ainsi qu'à ce qu'il appelait la « contexture générale » du vin, qu'elle fût en accord ou en désaccord avec les règles ordinairement admises.

C'est dire le marécage où se noie la chimie, et où pêche le fraudeur.

Il faut voir là sans doute la raison des modifications incessantes de la loi, obligée de se montrer plus sévère à mesure que se dévoile l'impuissance des chimistes et que se continue de plus belle la falsification encouragée par cette impuissance même.

La loi du 28 juillet 1912, modifiant plusieurs articles de celle de 1905, interdit la vente des produits propres à effectuer la falsification des boissons, entre autres ceux qui ont pour destination d'améliorer ou de bouqueter les moûts, (toujours cette même incompétence du législateur en œnologie : bouqueter un moût !), de guérir les vins et les moûts (même réflexion à faire à propos du « moût malade »), en dissimulant leur altération, de fabriquer des vins artificiels, de masquer la falsification d'une boisson quelconque en faussant les résultats de l'analyse (pas très clair, ce passage : on comprend l'idée, mais la rédaction a dû en être faite par un chimiste).

1. M. Landowski.

Elle exige des détenteurs de produits destinés à la préparation ou à la conservation des boissons, l'indication sur une étiquette, des éléments entrant dans leur composition et la proportion de ceux de ces éléments dont l'emploi n'est admis par les lois et règlements en vigueur qu'à doses limitées.

C'est le retour indéniable aux mesures simplistes du législateur d'avant la Révolution avec la différence que l'application en est moins sévère et rendue plus difficile par la diffusion des boissons alcooliques et leur multiplicité, avec cette différence aussi soit dit en passant, que le législateur du XVIII^e siècle s'exprimait plus simplement et se faisait mieux comprendre.

*
* * *

En 1898, il y avait en France 28.979 négociants en vins et 424.575 débitants¹. Le nombre des uns et des autres n'a fait depuis que croître : en 1909, on compte 477.899 débits².

En 1910, Paris vient en tête de toutes les villes du monde pour le quantité de ses débitants de boissons, avec le chiffre de 30.000 contre 10.820 à New-York et 5.860 à Londres³.

Eh bien, pour cette énorme nombre de négociants et

1. Yves Guillot et Raffalovich, *Dictionnaire du commerce, de l'industrie et de la banque*, Paris, 1901, Guillaumin.

2. Jacquet, *L'alcool*, op. cit.

3. Jacquet, *L'alcool*, op. cit.

surtout de détaillants, on relève en 1907, 5.795 prélèvements faits par le service des Fraudes: en 1908, 10.911; en 1909, 12.487; en 1910, 15.994, en 1911, 17.964, et pour la Seine seulement les chiffres de 2.169, 3.611, 3.923, 4.305, 5.672, pour ces mêmes années ¹.

Notons que ces prélèvements s'adressent à toutes sortes de boissons et de matières alimentaires, et que les échantillons de vin n'en comprennent qu'une partie.

Vu la quantité infime de prélèvements opérés par rapport au nombre qui devrait en être fait dans une période de falsification à outrance, nous pouvons en conclure que l'application de la loi sur les fraudes ne peut pas être sérieuse, d'autant plus que la plupart du temps l'analyse du vin se borne à une recherche du mouillage dont nous avons vu l'incertitude.

M. Noulens, dans un rapport sur le budget du Ministère de l'Agriculture en 1910 ², sollicite avec juste raison une augmentation des crédits infimes qui sont alloués à ce service. Au lieu de 940.000 fr., il en demande 1.090.000, ce qui paraît une bagatelle pour ce qu'on est en droit d'attendre d'un tel organisme dont dépendent l'intérêt et la santé de tout un pays.

*
* *

Cette insuffisance de l'application de la loi sur la répression des fraudes, qui n'a guère lieu d'étonner quand

1. *Annales des Falsifications*, 1908-1910.

2. *Ibid.*, 1909-1910.

on songe que la France où la législation est certainement une des meilleures du monde puisqu'elle a servi de modèle à celle de presque tous les autres pays, mais est aussi l'un de ceux où elle est le plus mal appliquée, rentre sans doute dans les causes qui font que l'Allemagne promulgua le 17 juillet 1909 l'ordonnance réglementant l'importation du vin sur son territoire¹.

Il faut lire les conditions véritablement draconiennes de cette réglementation, qui si elles ont été strictement observées, ont dû certainement paralyser nos envois de vins en pays germanique.

La loi allemande exige en effet que tout envoi de vin venant de l'étranger soit accompagné d'un « certificat pour l'analyse chimique du vin », attestant que le chimiste agréé par l'Allemagne pour cette opération :

- 1° A analysé lui-même les échantillons;
- 2° Que le produit contenu est homogène;
- 3° Que le liquide correspond aux prescriptions légales dans le commerce intérieur du pays d'origine;
- 4° Que le vin, moût de raisin, raisin foulé de vendange, n'est pas additionné d'une des substances ci-après désignées :

Carbonates alcalins (potasse ou similaires), acides organiques ou leurs sels et combinaisons (acide formique, benzoïque, oxalique, salicylique, tartrique, cinnamique, citrique, tartre brut, tartrates neutres de

1. *Annales des Falsifications*, 1910.

potasse ou similaires), sels solubles d'aluminium (alun ou similaires), composés du baryum, acide borique, ferri et ferrocyanures, matières colorantes, composés du fluor, aldéhyde formique et toutes les substances employées pour le produire, glycérine, phytolacca, composés du magnésium, alcools impurs (contenant de l'alcool amylique libre), glucose impur, sirop de glucose, composés du strontium et du bismuth, sels de zinc, sels et composés de l'acide borique et de l'acide sulfureux (sulfite, métrasulfite et similaire); en outre, s'il s'agit de vins rouges autres que les vins de dessert, moûts de raisins ou raisins foulés de vendange destinés à fabriquer du vin rouge : que la dose d'acide sulfurique par litre de liquide exprimée en sulfate neutre de potasse ne dépasse pas 2 grammes par litre.

Ajoutons que pour la France, les chimistes accrédités par le gouvernement allemand, étaient des gens de la plus haute compétence en œnologie et de la plus haute probité morale, ce qui semble indiquer une fois de plus que l'Allemagne avant la guerre connaissait mieux nos élites que nous-mêmes.

Personnellement, nous aurions été très curieux de savoir si le savant chimiste désigné pour Paris¹ a eu l'occasion de signer une seule fois l'un de ces certificats rendus obligatoires. Bien que n'ayant pas ménagé nos enquêtes pour nous documenter, nous n'avons pas sur ce point osé nous sortir de notre doute.

1. M. Müntz.

Nous ne nous appesantirons pas sur les modifications apportées par le législateur à la loi de 1905 sur la répression des fraudes (la dernière a été élaborée et promulguée en avril 1909, pour être insérée dans le Traité de Paix et de nouvelles modalités de son application ont paru en juillet et octobre 1919). Incessantes et continues, elles sont, nous ne saurions trop le répéter, un signe des temps.

Fraudes sur la composition du vin commun comme du vin de cru, sur l'origine, la délimitation, c'est l'exaltation de la falsification, érigée en système, que la loi est impuissante à réfréner, car une loi n'a de valeur que par son application, et dans le cas qui nous occupe, cette application n'est qu'un leurre.

Pour pénétrer davantage le lecteur de ce que nous avançons, illustrons-le de quelques anecdotes et quelques exemples.

CHAPITRE XI

L'Application de la loi sur la Répression des fraudes (Suite).

L'application du décret du 5 juin 1908 dans l'armée. — L'indifférence des chefs pour l'alimentation du soldat. — « Pinard » et « cornifleau », exutoire des vins « récupérés », des alcools de mauvais aloi et de bien d'autres choses. — L'incurie des laboratoires militaires. — Prime à la falsification. — La profession de foi d'un gros négociant en vins.

Dans la modeste sphère de notre activité, nous allons trouver un certain nombre d'exemples de la défectueuse application de la loi sur la répression des fraudes.

Comme nous venons de passer près de six ans consécutifs dans l'armée en qualité de médecin auxiliaire, nous commencerons par dire ce que nous y avons observé.

D'abord, là plus que partout ailleurs, le fameux adage

« nul n'est censé ignorer la loi », devrait être à l'ordre du jour. Nous n'avons jamais rencontré un seul médecin militaire se doutant qu'il était un agent autorisé par application de la loi du 1^{er} août 1905, pour opérer des prélèvements sur les denrées alimentaires et les boissons et les envoyer aux laboratoires agréés pour leur analyse.

*
* * *

Avant la guerre, nous avons assuré pendant près de six mois le service vétérinaire de l'abattoir de Rochefort-sur-Mer, où se tuaient tous les animaux constituant la viande de boucherie de deux régiments d'infanterie et d'un détachement d'artillerie.

Ce service était dévolu aux médecins-majors de ces formations, de par les règlements qui extrêmement bien faits, le réservent aux médecins militaires, lorsqu'il n'y a pas de vétérinaire militaire dans la garnison (à Rochefort, il n'y avait qu'un vétérinaire civil).

Mais, bien que très important, ce service n'a jamais été semble-t-il, pris au sérieux par les médecins militaires. A Rochefort, par suite de la présence dans la garnison de deux autres camarades médecins-auxiliaires, les médecins-majors se déchargèrent sur nous trois du soin de leur mission pendant toute l'année.

Ayant en ce qui nous concerne, à cœur de nous acquitter au mieux de notre fonction, nous eûmes les plus grandes difficultés à obtenir des adjudicataires une fourniture sensiblement supérieure en qualité à celle qui

jusque-là ne faisait guère que soulever les protestations des militaires, et plus en conformité avec les stipulations du cahier des charges.

Le registre de l'abattoir, émaillé depuis de nombreuses années de signatures diverses sans plus, a depuis nous été couvert de réserves, voire de protestations, et pendant notre séjour à Rochefort, les adjudicataires peu consciencieux n'en menèrent pas large.

Pendant la guerre, nous avons vécu plus d'un an dans un camp de 15.000 hommes¹. Même indifférence pour la viande de boucherie. Des 20 à 25 médecins du camp, pas un ne se dérangeait pour la visite, si ce n'est un médecin-auxiliaire de 20 ans désigné de temps à autre pour ce service.

Aussi les adjudicataires en prirent-ils à leur aise, surtout quand par la suite la viande ne fut plus soumise à aucune surveillance en fait et en théorie : viande de qualité inférieure, chevaux débités en place de bœuf, tout le déchet y passa.

Le colonel commandant le camp, voisin de 30 mètres de la boucherie, n'y mit jamais les pieds à notre connaissance, pas plus que le médecin-principal chef de service du camp ou qu'un médecin-major quelconque.

Cependant il s'agissait là d'une adjudication de 300.000 francs par mois. On s'explique qu'il y ait actuellement des nouveaux riches !

1. Le camp du Courneau (Gironde).



Si donc pour un service de cette importance dans l'alimentation de l'Armée, il y a une telle incurie, *a fortiori* peut-on comprendre que la répression des fraudes par application de la loi de 1905 y soit lettre-morte.

Aussi l'Armée a-t-elle été de beaucoup le meilleur client de tous les gros négociants en vins et liqueurs depuis cinq ans. Pas d'ennuis de ce côté : coopératives, cantines, mercantis des zones et des enceintes militaires, tout ce monde a distribué à profusion pendant la guerre tout ce qu'il est possible d'imaginer comme liquides alcooliques, sans que jamais se soit élevé une objection.

Que disons-nous ! Le Pinard lui-même en des cérémonies officielles, a été béatifié, triomphe synthétique, conscient et organisé des entrepôts d'Est-Villette, de Bercy, de Lyon et d'ailleurs¹ !

Pinard, mélange de tous les vins « récupérables » de France, d'Espagne et de Portugal, où l'alcool jadis issu de l'Allemagne a dû être remplacé par tous les moyens de fortune qu'ont pu faire imaginer les circonstances, pinard qui as enivré trop souvent des millions de soldats français, qui es cause des nombreux cas de delirium tremens que nous avons dû soigner au cours de la guerre, pinard qui nous as dégoûté à jamais de toi pour les ivresses sans nom dont tu as été l'auteur, et

1. Obligatoirement à partir de 1917, les coopératives militaires devaient s'adresser à ces entrepôts,

pour l'écœurante odeur d'aldéhyde¹ qu'exhalaient les poumons des poilus ivre-morts que nous avons dû trop souvent ramasser sur les routes ou dans les plaines de la Champagne pouilleuse, pinard qui n'as jamais connu, ô mystère, les restrictions, qui as provoqué les vomissements écœurants de tant de héros qui n'ont même pas eu la satisfaction de boire un verre de bon vin de France avant de mourir, pinard enfin qui es certainement cause du discrédit qu'a récemment jeté l'Amérique puritaine sur la vigne et ses produits, anathème sur toi et puisses-tu pour toujours disparaître !

Mais que dire aussi de ces alcools infâmes, à odeur empoisonnante de méthylène, d'alcools de tête ou de queue et d'éther sulfurique, odieux pour l'estomac, qui étaient distribués en abondance les veilles d'attaques ?

La France n'était-elle pas assez riche en vigne et en alcool potable pour apporter quelque chose de mieux que ces mixtures comme dernier souvenir à ses enfants qui allaient se faire tuer pour elle ?

Service de santé, agents de la Répression des Fraudes loi de 1905, décret de 5 juin 1908, que faisiez-vous ?

Il est vrai que « c'était la guerre », mais ce n'est pas une excuse.

*
* *

Un de nos amis, suspectant un jour le pinard de sa

1. L'homme ivre-mort par l'ingestion d'une boisson alcoolique, de même que l'alcoolique, exhale une odeur de paraldéhyde et non d'alcool. Cf. Vaquez, *Précis de thérapeutique*, Paris 1907, J.-B. Baillière,

« popote », en préleva un échantillon et l'envoya au pharmacien chargé du laboratoire de son secteur aux fins d'analyse. Il n'obtint jamais de réponse. C'est le seul cas authentique à notre connaissance d'un médecin mobilisé qui se soit préoccupé de faire analyser du vin militaire¹.

* *

Comme conséquence de cet esprit dégagé des contingences terrestres et du souci de l'intoxication par les boissons falsifiées qui a sévi pendant plus de quatre ans, il s'en est suivi qu'à l'heure actuelle tous les spiritueux de marque ou non, empoisonnent le méthylène² et l'alcool mauvais goût (les bons ayant servi à la fabrication des poudres), et que simple consommateur d'un goût non dépravé, nous n'absorbons plus ni liqueurs ni alcools ni vins de ravitaillement ou *ejusdem farinae*, pour préférer à ces breuvages l'eau naturelle de Saint-Galmier.

* *

S'il existe des gens assez naïfs et orthodoxes d'opinion pour se leurrer sur la composition du pinard, donnons leur à méditer cette petite anecdote.

C'était en 1916. Nous nous trouvions à la suite d'une évacuation des armées, en convalescence à l'intérieur. Une fois nous eûmes l'occasion de passer près d'une

1. Le docteur H. Mathieu, de Hasparren (Basses-Pyrénées).

2. Nous citerons pour mémoire : La Bénédictine.

journée avec un des plus gros négociants en vins de France, homme charmant et plein d'urbanité. Négligemment et sans idée préconçue, car à cette époque nous n'avions guère en tête le sujet qui nous occupe aujourd'hui, nous l'interrogeâmes sur sa profession dont avec complaisance et prolixité il nous exposa les détails. Nous ne saurions rapporter le texte exact de son long exposé, mais en voici la substance :

« Le commerce des vins, disait-il, c'est toute une chimie. Il faut être bon chimiste pour être bon négociant et faire de bonnes affaires. Beaucoup de grosses maisons ont des chimistes qui leur sont attachés, mais il est préférable que leurs directeurs eux-même soient compétents sur la question.

» En effet, le vin « complet », c'est quelque chose d'extrêmement rare. Je dirais même qu'il n'en existe pas. A part quelques grands Saint-Emilion et quelques Bourgogne de crus réputés, tout vin manque de quelque chose : d'alcool, de corps, de tenue, de couleur, de bouquet, etc. Si nous vendions ce vin en nature au consommateur, il en serait vite dégoûté.

» Nous avons donc le devoir de remanier tous les vins hétéroclites que nous nous procurons, de redonner du corps à l'un, de l'alcool à l'autre, de la couleur à un troisième, tout cela au moyen de savants coupages et d'additions calculées de diverses substances.

» Nous ajoutons aussi des bouquets artificiels de Bourgogne, de Bordeaux, etc... qui donnent à nos vins le goût des vins naturels de ces régions.

» Bref, nous créons de toute pièces des « types » de vins qui étant créés par nous, sont toujours les mêmes et donnent toujours la même satisfaction au goût des consommateurs ».

Nous n'insisterons pas davantage sur cette conversation. Elle est banale et ne surprendra personne de ceux qui ont eu affaire à des négociants en vins. C'est leur profession de foi ordinaire, exposée dans ce cas particulier, nous le reconnaissons, par quelqu'un de très compétent et faisant autorité.

Ajoutons que notre interlocuteur envoyait à cette époque 200 demi-muids de vin (soit 120.000 litres) par jour au front, ne l'aveu même d'un fonctionnaire très bien placé de l'entrepôt, où il opérait, de qui nous le tenons¹.

Qu'on ne nous reproche pas de généraliser d'un cas particulier. Ce n'est pas « ab uno disce omnes », mais bien « ab omnibus disce unum » qu'il faudrait dire

1. Le conservateur des immeubles de l'Entrepôt.

CHAPITRE XII.

L'Application de la loi sur la Répression des fraudes (Suite).

Fraudes sur l'origine des vins. — Le Pape boit du vin fraudé. — La ruse du négociant en vins des régions viticoles. — Les « vins d'origine » à Paris.

Croit-on que si le poilu s'est intoxiqué avec du vin falsifié, le consommateur de vins fins était à l'abri des machinations du négociant en vins?

Dans les deux cents et quelques procès intentés en application de la loi sur la Répression des Fraudes au cours de ces dernières années, plus d'un est d'une instruction suggestive.

Naturellement, les meilleurs experts dans les questions de fraude sur l'origine, ont été les experts en écritures, le goût d'un courtier-gourmet ou les éprouvettes des chimistes officiels n'étant pas très qualifiés,

ainsi que nous le verrons plus loin, pour distinguer un Château Mouton-Rotschild d'un Château Talbot.

Dans une affaire L... la fraude a été pratiquée sur les vins du Médoc depuis les vins ordinaires jusqu'au plus grands crus, et dans la plupart des exemples cités par l'honorable expert, les vins du Midi sont entrés dans la composition des vins du Médoc, sans respecter les crus classés, ni les crus régionaux. « Si on considère que cette Maison fait plus de 100.000 francs de bénéfices en moyenne par an, on peut, dit l'expert, évaluer facilement le montant des préjudices causés dans la région du Médoc ».

Nous ne résistons pas au désir de citer quelques « considérant » du jugement du Tribunal dans une affaire B...

« Attendu que B... aurait trompé le contractant sur la composition, l'espèce, l'origine, le millésime du vin, falsifié les vins ou eaux-de vie destinés à la vente en y introduisant de la glycérine et autres corps étrangers,

» Attendu que B... a reconnu qu'il vendait sous le nom de Chateau Chandeuil et Chateau Loustalade, qu'il plaçait dans la Gironde, de mélanges de vins d'Algérie et d'Espagne; qu'il a reconnu avoir vendu comme Médoc, Haut-Barsac, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, des vins de Roussillon et d'Algérie.

» Qu'il a avoué avoir fait l'achat de glycérine dont il a fait usage dans la composition de ses vins.

» Que l'information a établi que B... dirigeait une

maison importante livrant plus spécialement à la clientèle bourgeoise et réalisant de gros bénéfices; qu'il s'est livré à des fraudes journalières lui donnant des gains illicites,

» Que pour apprécier la moralité commerciale de B... il ne paraît pas inutile de rappeler les en-têtes de lettres sur lesquelles il se dit : fournisseur breveté de Sa Sainteté le Pape Pie X (et ce, pour avoir expédié au Pape, à titre gracieux, une caisse de vins d'une composition autre que celle annoncée), de Sa Majesté Alphonse XIII, de S. A. R. l'archiduc Ferdinand d'Autriche, du duc d'Aoste, de comte d'Eu, des ambassades d'Angleterre et d'Autriche, etc.,

» De rappeler aussi les termes d'une lettre du 7 mars 1911, adressée à R..., ancien associé de B..., et son fondé de pouvoir actuel, dans laquelle on lit : « je vous prédis que vous deviendrez multimillionnaire, car de la loi sur les fraudes vous jonglez comme un ancien avec des barriques d'un autre siècle et bien que né sous la III^e République, vous parlez de cognac datant de la Restauration avec l'assurance d'un commensal de Charles X. Méfiez-vous cependant et n'exagérez rien même avec une maison à la coule de la cave au grenier, et ne faites plus facturer à la duchesse de Choiseul des Châteaux la Bégorce 93 en barriques. Je ne veux pas dire évidemment qu'il y ait longtemps que nous n'avons pas facturé de 93 en barriques, mais c'était pour la Russie, pays de candeur. Quoi qu'il en soit, évitez donc de pareilles énormités que je ne signe qu'en tremblant du nom de B... et C^{ie}. »

Les craintes de cet honnête commerçant se justifièrent effectivement au Tribunal correctionnel de Bordeaux le 4 mai 1918.

Notons que c'était une des plus grosses maisons de la ville. Ne nous demandons pas pourquoi beaucoup d'autres qui ont la même probité commerciale restent « tabou ». Nous en aurons quelques explications plus loin.

Quoi qu'il en soit, cette épée de Damoclès qu'est malgré tout le service des fraudes pour le fraudeur, l'oblige à user de subterfuges.

A Bordeaux par exemple, la Fédération des négociants en vins a proposé des appellations d'origine très dangereuses pour les crus renommés ainsi qu'il ressort de cette lettre adressée par un intéressé au vice-président d'un Syndicat viticole :

« Ainsi pour Margaux, on y comprend l'île Margaux, Castelnau et les paluds de Macau et autres où le commerce pourra faire de nombreuses plantations à grand rendement, et dans trois ou quatre ans, il pourra étamper sous cette appellation les vins de paluds qu'il paiera bien moins cher.

» Pour Ludon, c'est pis : on vise les communes d'Eysines, de Bruges, Saint-Aubin, Saint-Médard-en-Jalles et les paluds de Parempuyre pour y faire également des plantations avec des plants à grand rendement.

» On m'assure que le commerce a sous la main, dans chaque commune, plusieurs propriétaires qui feront

leurs déclarations d'appellation d'origine conformément à cette nomenclature.

» Ce sera aux communes des crus visés de décider si elles tiennent à conserver le privilège de leurs appellations d'origine.

» La loi est formelle, il suffit qu'on ait laissé prescrire au bout d'un an une seule appellation d'origine nouvelle pour que tous les propriétaires de la commune en bénéficient. » — Bordeaux, 11 octobre 1919.

Certes, les négociants des régions viticoles sont très astucieux. Mais ils ne se donneraient pas tant de mal s'ils avaient occasion de passer un mois à Paris et d'y observer comme nous-même le cas qui y est fait des appellations d'origine.

Sans doute, ce vin de palud, qui fait pâle figure à côté de ses voisins parce qu'il est fait avec des producteurs américains à grand rendement, plantés sur des terrains humides, il devra être remanié de toutes pièces pour imiter suffisamment celui dont il usurpe le renom.

Au moins il sera constitué par du vin en grande partie naturel, mais que dire de ces vins d'origine invraisemblable qui plastronnent avec des étiquettes souvent scandaleuses aux devantures des épiciers, et des dépôts de vins de Paris ! Châteaux inexistants, noms inconnus dans la géographie, et quand par hasard l'orthographe d'une localité est respectée, goûtez-le ce vin, par curiosité, surtout quand dans le haut de son étiquette flamboyante se lit : Grands Vins Authentiques ou quelque chose d'analogue.

Nous avons bu de mauvais vins dans notre existence, mais pas de plus mauvais que ceux-là, et surtout pas un seul qui méritât aussi peu le nom de vin

Le service des Fraudes aurait à notre avis, 98 ou 99 fois sur 100 l'occasion d'exercer là des poursuites, mais nous pensons deviner deux des raisons qui l'en empêchent : 1^o il aurait besoin d'apprendre la géographie ; 2^o le prélèvement des échantillons sur les vins dits « vins fins » coûte plus cher que sur les autres, et dans notre France qui a dépensé 200 milliards pour la guerre, on accorde péniblement 1 million au service de la Répression des Fraudes.

CHAPITRE XIII

L'Application de la loi sur la Répression des fraudes (Suite).

Comment la Régie et l'octroi assurent leur surveillance. —

La corruption de certains fonctionnaires. — Un chef de gare-frontière s'achète une propriété de plusieurs centaines de mille francs gagnés dans l'exercice de ses « fonctions » au cours de la guerre. — Les scandales récents des mistelles et des vins d'Espagne et de Portugal

Il y a d'autres raisons qui rendent encore difficiles si ce n'est illusoire l'exécution du service de la répression des fraudes.

Le décret du 31 juillet 1905, modifié par celui du 22 janvier 1919, nomme des autorités qualifiées pour procéder aux recherches, prélèvements ou saisies, en application de la loi du 1^{er} août 1905. En tête de ces autorités sont placés des « inspecteurs de la répression des fraudes ».

Mais il s'en faut que toutes, en général cependant triées sur le volet, présentent la même garantie morale.

Celles qui outre leur rôle dévolu par le décret du 31 juillet 1905 contribuent de par leurs fonctions à la surveillance fiscale (régie, octroi), peuvent parfois être sujettes à caution ainsi qu'il ressort de ces exemples que nous citons sans le moindre parti-pris.

Régie. — En 1908, alors que nous étions répétiteur dans un établissement d'enseignement secondaire de la capitale, nous étions chargé pendant la belle saison d'accompagner tous les jeudis une cinquantaine d'élèves dans des excursions dites scientifiques, qui consistaient à leur faire visiter des usines ou des établissements industriels de Paris et de sa banlieue.

Un jour, nous nous rendîmes dans une brasserie. Rappelons qu'à cette époque la fabrication de la bière était placée sous la surveillance de la Régie, le décret dit de Revel du 28 juillet 1908 n'ayant pas encore été promulgué.

Nous fûmes reçus par le directeur de la brasserie lui-même, gigantesque Wurtembergeois, d'aspect sympathique et très au courant de sa partie puisqu'il y a une vingtaine d'années, il fut délégué par le syndicat des Brasseurs de Paris pour fonder la première brasserie du Venezuela à Caracas.

La chose, sous l'Equateur, bien que Caracas soit à près de 1000 mètres d'altitude, était hérissée de difficultés dont se joua notre homme. Mais lorsqu'il nous

fit les honneurs de son établissement, il nous parut se jouer bien davantage des règlements de la régie qui en ce temps-là exigeaient que la bière fut faite avec « de l'eau, de l'orge et du houblon ».

L'orge n'existait guère que pour mémoire, sous forme d'un sac égaré (qui fut d'ailleurs assez difficile à retrouver) au milieu d'innombrables sacs de glucose.

« La bière, nous expliquait avec un fort accent tudesque notre cicerone, doit se faire avec de l'eau, de l'orge, et du houblon. La régie est très stricte sur ce point.

« Seulement, comme la première condition pour faire de la bonne bière est d'avoir de la bonne eau, et qu'à Paris vous n'en avez pas, on ne fera jamais de bonne bière à Paris.

« Quant à l'orge, ainsi que vous avez pu vous en rendre compte, on s'en passe facilement. Ici je me sers plutôt de glucose. Je supplée au manque de gaz par ces bombes d'acide carbonique liquéfié que vous voyez autour de vous (de fait, il y en avait de tous les côtés à profusion).

« Quant à du houblon, je vais vous en montrer. » Et d'une sorte de coffre-fort où il fouilla quelques minutes, notre homme sortit une boîte à cigares où gisait un petit tas de lupulin, de quoi remplir une tabatière :

« Voilà le houblon, s'écria-t-il, non sans une sorte d'émotion à la vue de ce végétal qui devait lui rappeler son pays d'origine. Eh bien, ce n'est pas nécessaire non plus. On se contente ordinairement de le remplacer par

différents amers », dont il nous énuméra complaisamment une liste.

Ce qui nous étonnait quelque peu, c'était l'espèce d'inconscience ou de cynisme, nous ne savons lequel des deux, qui faisait que ce brasseur nous donnait ses explications avec tant de bonne grâce.

Il fit néanmoins à plusieurs reprises des allusions à la régie : « la régie, disait-il, elle se méfie de moi et vient souvent me rendre visite, car elle est très formelle sur ses règlements. » Et chaque fois qu'il parlait de la régie, sa face truculente s'éclairait d'un large rire.

Cette histoire a perdu de sa saveur depuis que la bière peut être fabriquée avec bien d'autres choses que de l'eau, de l'orge et du houblon, et que par suite, la recherche de sa fabrication en a été rendue à peu près impossible¹.

Elle n'en laisse pas moins supposer que la surveillance de la régie est parfois très contestable.

Octroi. — Les entrepôts de vin de la ville de Paris, c'est-à-dire la halle aux vins ou entrepôt Saint-Bernard, créé par un décret de 1808, et Bercy qui date de la Restauration, sont soumis à la surveillance de l'octroi et de la Régie. Le commerce qui s'y fait est contrôlé par un « exercice ».

Théoriquement donc, il ne sort pas plus de vin de ces entrepôts qu'il n'y en rentre. Théoriquement donc

1. Villiers-Collin, Fayolle *Traité des Falsifications*, Paris 1911, t. 1 p. 341.

aussi, le vin livré à la consommation et venant de ces établissements ne peut qu'être le résultat des mélanges et des coupages de tous les produits hétéroclites qui se donnent rendez-vous dans les immenses cuves de ces entrepôts et qui y sont venus sous le nom de vins.

Pratiquement, nous avons eu des renseignements tout à fait suggestifs de la part d'un fonctionnaire de la régie, admirablement placé pour juger la question, et qui se tient habituellement entre deux vins comme le poisson entre deux eaux.

In vino veritas, c'est dans un état d'ébriété indiscutable qu'il nous a fait ses petites confidences : « Comment voulez-vous, nous expliqua-t-il, que de petits employés à 250 francs par mois résistent à la tentation de se procurer un peu plus de bien-être en fermant simplement les yeux sur le trafic des entrepôts ? C'est si facile de faire concorder les chiffres ! Ça permet d'arranger si bien tout le monde ! Oh ! je vous en dévoilerai, des petits secrets sur notre métier et sur la façon dont les choses se passent dans les entrepôts de Paris... »

Nous nous sommes enfui et n'avons jamais voulu exploiter les aveux que cet homme cherchait à nous faire, car il n'est pas dans notre caractère de profiter de la franchise d'un ivrogne pour médire ensuite de lui et de ses pareils.

* *

Le Gouvernement polonais proposait récemment à la Diète de Varsovie une loi rendant passibles de la

peine de mort les fonctionnaires convaincus d'avoir volé le Gouvernement ou de s'être laissé corrompre. La France n'est pas la Pologne, et les fonctionnaires corrompus ont encore longtemps à vivre.

La première fois qu'il nous a été donné d'assister « de visu » à la corruption de fonctionnaires, c'était il y a près d'une dizaine d'années; ces fonctionnaires étaient des surveillants de travaux exécutés pour le compte de la ville de Paris, par une entreprise à cette époque considérable et que dirigeait un de nos amis, homme de la plus haute valeur morale, tué comme officier au début de la guerre.

Depuis cet exemple, nous ne nous indignons plus d'apprendre le manque de conscience de certains fonctionnaires, mais nous avons appris à comprendre bien des détails de la vie.

D'ailleurs, l'exemple ne vient-il pas de plus haut ? Tout le monde a présent à l'esprit les scandales des vins d'Espagne et de Portugal ainsi que des mistelles dans lesquels ont trempé un certain nombre de gros personnages, sans compter ceux qu'on ne nomme pas.

Plus malins que du côté occidental où les fraudeurs ont laissé « pincer » le chef de la gare-frontière d'Espagne (lequel ayant acheté une propriété de plusieurs centaines de mille francs, avec l'argent gagné dans l'exercice de ses fonctions, au cours de la guerre, avait à juste titre été suspecté), les industriels de Cette et d'ailleurs avaient obtenu le 12 janvier 1919 un décret

autorisant l'importation des « mistelles » sur une liste de denrées et de matières premières indispensables. Ce décret, signé de MM. Klotz, Loucheur, Boret, Clémentel et Pichon¹ permet l'introduction de :

« 160.000 hectolitres environ de mistelles espagnoles, fabriquées non avec des moûts de raisin, mais avec des dattes, des bananes, des figues sèches et autres produits plus ou moins avariés et mutés avec des alcools quelconques². »

Ajoutons que, ayant été rapportée le 13 mai, les astucieux négociants de Cette tournèrent la difficulté en faisant venir des quantités énormes de figues pour pouvoir confectionner leurs mistelles sur place.

Mais du bruit avait été fait autour de cette affaire, divers services en avaient été émus, y compris celui des Fraudes, et les figues débarquées sur les quais de Cette y pourrissent par milliers de kilos sans qu'aucun de leurs destinataires osât en prendre livraison³.

1. Extrait des articles du *Journal*, sous la signature H. CH

2. Extrait du *Mémoire des vignerons roussillonnais*, soumis à MM. Barthe et Aldy, députés.

3. Extrait des articles du *Journal*, mai 1919.

CHAPITRE XIV

L'Application de la loi sur la Répression des fraudes (Fin).

Autres raisons de l'impuissance des inspecteurs et agents du service des fraudes. — Les accointances des négociants en vins avec des personnalités du monde scientifique. — Notre enquête au laboratoire municipal de la Préfecture de Police de la ville de Paris. — Ce que c'est qu'un courtier-gourmet assermenté, expert du service de la répression des fraudes, expert de l'assistance publique, expert près le tribunal civil de la Seine. — Désillusion sur toute la ligne. — Le manque de conscience de trop d'experts. — Il est bien difficile de boire du vin naturel à Paris.

Ce que nous venons d'exposer permet de comprendre la difficulté du service de la répression des fraudes. Certains négociants sont pour ainsi-dire intangibles.

Qui oserait s'y frotter ? Ils ont des tenants et des aboutissants dans toutes les sphères. Il faut mettre des gants pour leur parler, et les prévenir avant de les inquiéter¹.

Des gens du corps scientifique soi-disant impartial semblent avoir des tractations ou des intérêts communs avec des marchands de vins. Des médecins et non des moindres, des chimistes éprouvés, font en province l'apologie du vin² de leur milieu régional où d'après eux le falsificateur est un mythe³, se livrent *voce et calamo*⁴ à des campagnes effrénées dans des brochures œnologiques en fin desquelles s'étale une réclame violente pour des maisons de commerce⁵ et des fabricants de produits œnologiques⁶ (dont ils préconisent l'emploi au point que tout récemment le rédacteur en chef d'un journal vinicole⁷ nous disait en parlant de l'un d'eux : « Un tel, c'est trop une petite cuisine, ce n'est pas sérieux »).

Mais ce n'est pas tout. Donnons à méditer ces quelques investigations personnelles que nous venons ces temps derniers de faire.

Le jeudi 6 novembre 1919, nous nous sommes rendus

1. D'après des constatations personnelles.

2. Mauriac, *La défense du vin*, Paris 1903, Doin.
F. Malvezin, *Les vins de Bordeaux*, Bordeaux 1919.

3. Mauriac, *La défense du vin*, op. cit., p. 12 et 22.

4. Carles, brochures, Bordeaux, Féret. L'expression est du Dr Mathieu. Triboulet Mathieu Mignot, op. cit.

5. F. Malvezin, *Les vins de Bordeaux*, op. cit.

6. Carles, *L'acide sulfureux en œnologie*, Bordeaux, 1905 Féret.

7. M. Desmoulins, rédacteur en chef du *Moniteur vinicole*,

au Laboratoire municipal consulter M. le Chef de travaux analytiques sur l'exercice de sa fonction, curieux de connaître des résultats de ses analyses, devant la quantité considérable d'échantillons de vin « reconnus impropres à la consommation » (expression employée par les mercuriales des journaux) par rapport au chiffre des prélèvements.

Ce fonctionnaire, auquel nous exposâmes notre qualité et l'objet de notre visite, nous reçut d'assez bonne grâce, mais dès les premiers mots, nous stupéfia littéralement : « La seule fraude, nous dit-il, c'est le mouillage. Tous les vins fraudés sont simplement mouillés. Mais, objectâmes-nous, il y a d'autres falsifications. — Nous n'en connaissons pas. — Cependant il y a tout au moins des coupages. » Notre interlocuteur parut ignorer ce que c'était qu'un coupage, et affirma que cette pratique n'existait pas. « Cependant, lui dîmes-nous, nous recevons des vins d'Espagne et de Portugal. Ces vins servent aux coupages. — Jamais, nous répondit ce chimiste, ces vins ne servent qu'à la confection des apéritifs (!), jamais aux coupages. — Mais ces vins ne sont-ils pas vinés ? — Jamais ». Devant notre insistance, M. le chef des travaux analytiques du laboratoire municipal convint tout de même que ces vins pouvaient exceptionnellement être vinés, pour leur conservation seulement, mais qu'en tout cas ce vinage ne pouvait être fait qu'avec de l'alcool de vin. » Mais, reprîmes-nous, il y a bien d'autres substances qu'on ajoute aux vins, des bouquets, des essences, etc. » Notre

interlocuteur eut l'air de tomber de la lune. C'est tout juste s'il ne nous répondit pas que c'était la première fois de sa vie qu'il entendait parler de semblables choses. Devant notre nouvelle insistance, il consentit à admettre leur existence, mais nous répondit que ces éléments étaient des impondérables ou presque et qu'il n'y avait pas lieu d'en tenir compte devant l'énorme quantité d'alcool avec laquelle ils étaient mêlés. Ce qui ne l'empêcha pas de donner une grande importance aux éthers naturels, à l'acétal par exemple, auquel il attribua (avec raison d'ailleurs)¹ les effets ébriolants des petits vins « traitres ».

Se résumant : « L'alcool, dit-il, voilà l'essentiel. Tout le reste ne compte pas comme effet physiologique. Ainsi, voulez-vous que je vous donne mon avis, eh bien ! l'absinthe est parfaitement inoffensive. Ce sont uniquement les 65 % d'alcool qui entraînent dans sa composition qu'il faut incriminer... Mais tenez, puisque vous vous occupez de falsifications, revenez me voir, je pourrai vous donner des indications sur la falsification du Camembert. — Nous vous remercions beaucoup, nous savons qu'on falsifie le Camembert, mais ça ne constitue pas l'objet de notre travail. Résumons plutôt votre opinion sur la falsification du vin : Vins mouillés, n'est-ce pas ? — Oui, vins mouillés, et quelquefois malades. »

1. G. Pouchet, *Leçons de pharmacodynamie*, 11^e série, p. 337 et suivantes.



Un peu plus tard, nous sommes allé voir M. le chef des Laboratoires du Directeur de la répression des fraudes¹.

Justement, il feuilletait un ouvrage tout récent dont il lui avait été fait hommage par un chimiste-œnologue fourré jusqu'au cou dans le commerce des vins, livre très documenté et très bien fait², dont les 20 ou 30 dernières pages sont naturellement une réclame pour les maisons de commerce où il opère, et aussi pour quelques fabriques de produits ou appareils œnologiques, dont la sienne.

Notre interlocuteur nous fit en passant remarquer avec à-propos que cet ouvrage n'avait pas dû coûter grand chose à son auteur et nous conseilla pour le point particulier qui nous occupait et qui était d'avoir des renseignements sur l'exercice des fonctions des courtiers-gourmets assermentés (puisque des chimistes officiels nous n'avions eu que des indications insuffisantes), d'aller trouver l'un d'eux de sa part. Ce que nous fîmes.

Nous croyons utile de dire¹ que depuis l'aventure du laboratoire municipal, dans la plupart de nos pérégrinations, nous nous sommes bien gardé d'avouer que nous appartenions au Corps médical, et qu'au lieu de donner comme référence le nom d'un membre de l'Académie de médecine, nous avons plutôt mis en avant

1. M. Fillaudeau.

2. F. Malvezin, *Les vins de Bordeaux*, op. cit.

celui de notre ami le fraudeur dont nous avons relaté les propos ce qui a toujours été un merveilleux Sésame-ouvre-toi, il faut bien le reconnaître, quoiqu'au fond ce petit moyen nous déplût souverainement, ce qui ne nous le fit jamais employer qu'à la dernière extrémité.

Donc nous allâmes trouver le courtier-gourmet assermenté, vestige des courtiers-gourmets-piqueurs de vins institués par décret du 15 décembre 1813 et dont l'origine remonte à Philippe-le-Bel; avec cette différence qu'avant la Révolution, les courtiers-gourmets étaient des « courtiers-jurés » revêtus de fonctions officielles et soumis à des règles sévères et multiples, tandis que depuis longtemps ils n'ont plus ce caractère, les courtiers-gourmets-piqueurs de vins dissouts en 1870, n'ayant jamais été payés pour leur courtage que par le vendeur, malgré l'art. 80 du décret de 1813¹.

Toutefois, comme la Société actuelle des Courtiers-Gourmets en vins et en eau-de-vie de Paris, reconstitution sous cette forme des anciens courtiers-gourmets-piqueurs de vins, n'attend plus qu'une consécration officielle, comme parmi ses membres figurent des Juges au Tribunal de commerce, des experts près le Tribunal civil, des experts du service de la répression des fraudes et des experts de l'Assistance publique, tant de brillantes origines et tant de garanties morales nous laissaient espérer des révélations sensationnelles sur la dégustation et ses mystères.

1. *Notice historique sur les courtiers-gourmets-piqueurs de vins*, op. cit.

Hélas ! notre courtier-gourmet, homme fort aimable à qui nous devons nos indications historiques sur sa corporation, ne nous fit pas l'effet d'être un émule de Lucullus¹, car il commença par nous sortir cette vieille histoire, inlassablement répétée par tous les pseudo-connaisseurs en vins, du monsieur qui se pique d'être gourmet et auquel on fait boire de l'eau pour du vin ou réciproquement.

Dans ce cas particulier, c'est le beau-père lui même du courtier-gourmet qui avait gagné le pari. L'amateur les yeux bandés, avait devant lui 12 verres dont le premier était rempli d'un vin de Roussillon naturel « pesant 18 degrés ».

Il est regrettable, M. le Courtier-Gourmet, que vous ignoriez qu'un vin « naturel » ne peut jamais peser 18 degrés², bien que vous soyiez expert près le Tribunal civil et le service des fraudes.

Au septième verre donc, l'amateur prit un vin de Bourgogne pesant 7 degrés pour de l'eau.

Voilà l'histoire. Elle est bonne pour le dernier des Mohicans, mais pas pour un médecin, de cette corporation en qui Brillat-Savarin voyait le refuge de la dégustation pour l'avenir.

1. Lucullus était un amateur de vins. Cf. Plutarque, *Vie d'Antoine*.

2. Une proportion de 15 p. 100 d'alcool éthylique arrête la fermentation alcoolique dans le moût du raisin. Certaines levûres de vin, essayées dans du moût de miel additionné d'éléments minéraux ont donné jusqu'à 16,5 p. 100 d'alcool éthylique. Kayser, *Les levures*, Paris 1904. Gauthier-Villars, d'après M. Regnard.

Ensuite, notre interlocuteur nous parla de ces « infâmes bouilleurs de cru », de « ces vigneron tripatailleurs du Midi. Dieu sait ce qu'ils font à la cuve ! » (naturellement).

« Mais puisque vous vous occupez du commerce des vins, si vous tenez à lui rendre service (ô notre conscience, à quelles dures épreuves ne t'avons-nous pas soumise !) dites-bien que dans cet entrepôt, on n'a jamais fabriqué de vin.

« Un jour, Monsieur, nous eûmes la sottise d'inviter la Presse, à ce restaurant qui est en face et qui était à cette époque le meilleur du monde entier.

« Après le dîner, voyant que nos invités s'attardaient, ayant l'air d'attendre quelque chose, je dis à l'organisateur du festin : « Il serait peut-être utile de faire le nécessaire pour ces Messieurs qui ont l'air d'attendre ».

« Je suis au courant de ces choses-là, Monsieur, je connais les circonstances où il faut avoir du tact.

« Nous eûmes le tort de laisser partir ces journalistes le gousset vide. Ce ne fut pas long, le lendemain, la Presse, à commencer par le *Matin*, nous faisait une campagne acharnée. Que ne disait-on pas de ces appareils électriques que vous connaissez et qui servent à clarifier le vin, de ces installations qui font la gloire de notre entrepôt !

« On avait vu ici, Monsieur, des montagnes de bois de campêche !

« Quand je pense qu'il y a eu des gens d'assez mauvaise

foi pour dire qu'on fabrique ici du vin ! Comme si du vin se fabriquait ! »

Notre interlocuteur ne se possédait plus. Malgré son aspect vénérable et ses cheveux blancs, il nous effrayait. Mais comme nous avions lancé notre Sésame-ouvre-toi au hasard de la conversation : « D'ailleurs, je ne vous apprends rien, Monsieur, vous êtes certainement très au courant de ce qui se passe ici. »

*
* *

Nous ne saurions mieux faire pour résumer notre critique de la loi sur la répression des fraudes et de son application que de donner l'appréciation qui nous en a été faite par l'un des hommes les mieux placés pour juger la question, l'un des trois Inspecteurs pour Paris du service des Fraudes, distingué fonctionnaire, dont nous n'avons qu'à nous louer à tous point de vue de l'aimable accueil et de l'esprit.

« Mon avis, nous a-t-il dit, sur la loi sur la répression des fraudes ? C'est qu'elle est mal faite ; dans notre pays démocratique et républicain, le législateur a trop voulu sauvegarder la liberté individuelle, et l'entourer de trop de garanties. L'application de la loi sur la répression des fraudes en est rendue de ce fait très difficile. Elle est rendue encore plus difficile à cause d'un autre facteur : c'est qu'il y a trop d'experts qui manquent de conscience. »

*
* * *

Après tout ce qui précède, nous n'étonnerons sans doute plus personne en disant que nous qui ne sommes ni chimiste, ni viticulteur, ni expert-gourmet, mais qui croyons simplement connaître un peu le vin et avoir bon goût, nous affirmions que dans les grandes villes, et à Paris en particulier, il est à peu près impossible de boire du vin qui ne soit pas falsifié.

N'ayant pas les moyens de nous constituer une cave, nous avons fait comme le plus grand nombre des habitants de la capitale, nous avons bu le vin du restaurant ou celui qui s'achète chez l'épicier ou au dépôt de liquides le plus voisin.

Le vin du ravitaillement est la plupart du temps imbuvable. Celui d'une fondation soi-disant philanthropique connue, est odieux. Celui de l'épicier est 8 fois sur 10 sophistiqué et 10 fois sur 10 mouillé. Au restaurant, le vin est en général un peu plus mouillé qu'ailleurs, ce qui en atténue d'autant les effets désastreux sur notre tube digestif.

Dans tout Paris, nous ne croyons pas qu'il existe cent maisons qui pourraient se dire non passibles d'une condamnation pour fraude. Nous connaissons un seul restaurant de la rive gauche où il y a du véritable Pouilly-sur-Loire, un débit de « bougnat » où jusqu'à ces derniers temps l'on pouvait boire du Gaillac authentique. Quand nous voulons du vin d'Anjou de bon aloi

et même de ce vin de la côte du Layon, cher à Louis XV¹ nous sommes obligés d'aller jusque vers les abattoirs de la Villette. Enfin quelques restaurants ou dépôts de vins possèdent de véritables vins de France exquis qui sont débités au poids de l'argent.

Le vin le moins cher et le plus honnête qu'on puisse actuellement trouver dans Paris est le Chianti vendu par les Italiens, quand il n'est ni trop plâtré, ni poivré ni bouqueté avec des essences invraisemblables.

C'est là l'opinion d'un consommateur qui a bu presque tous les vins de France et qui estime que le bon repas sans bon vin naturel est encore bien plus « la belle à qui manque un œil que le repas sans fromage ² ».

Que des savants, des chimistes, des experts-gourmets et des négociants, les uns jugent la question de trop haut, les autres se noient dans leurs analyses, les troisièmes soient des profanes, que les derniers profitent de toutes ces circonstances pour s'enrichir, ce n'est certes pas ce qui modifiera en quoi que ce soit notre goût et nos connaissances en œnologie.

C'est en consommant beaucoup de mauvais vins et de bons que nous avons appris à préférer à Paris l'eau naturelle de Saint-Galmier à tout liquide suspect qui a nom vin, quand il ne nous donne pas des garanties morales et gustatives d'origine que nous estimons plus indispensables à notre santé que les analyses

1. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, op.cit.

2. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Aphorismes,

officielles du Laboratoire municipal ou de celui du service de la Répression des fraudes.

*
* *

Pour terminer ce chapitre, donnons le résumé du bon sens populaire de la France qui comme toujours s'exprime par des chansons, dans ces extraits de deux couplets déjà anciens dont le style naïf n'en a que plus de charmes :

Je n'aime pas votre Paris,
Un jour dans cette fourmilière,
J'envoyai l'ainé de mes fils
Avec cent fûts, Beaune première.
Vos Parisiens m'ont dans Paris
Gâté mon vin, perdu mon fils.

(Le Vigneron).

Rien n'est bon comme le bon vin
Triste est le banquet qu'on renomme,
Si Bercy fournit au festin
Son chambertin.

(Rien n'est bon comme le bon vin).

CHAPITRE XV

La Falsification du vin et les débits de boissons.

Le commerce en gros des vins, principal facteur du nombre des débits de boissons. — Comment on devient débilitant à Paris. — La force des négociants en vins ; leur puissance politique. — Impressionnant meeting au manège Saint-Paul.

Tout le monde n'a pas eu l'occasion, tant s'en faut d'avoir notre éducation œnologique. L'ouvrier parisien, habitué au vin falsifié dès son plus jeune âge, en consomme journellement, sans y faire attention. Le vin falsifié (le vin le meilleur marché est toujours falsifié), a franchi le seul des logis les plus humbles. Sa consommation ne fait que croître et se diffuser.

De telles conditions rendent, on le comprend facilement, le commerce en gros des vins très prospère. Mais

pour en obtenir un meilleur rendement encore, pour se garantir aussi des aléas de l'avenir, comme ils sont garantis nous l'avons vu; des importunités de la loi sur les fraudes, les gros négociants assurent le plus possible d'écoulements à leur marchandise, et se créent des débouchés toujours nouveaux. Ce n'est pas de vins qu'ils manquent : un négociant en vins qui se respecte ne doit pas connaître les restrictions.

Le principal débouché du commerce des vins en gros, c'est le débitant de boissons. Mais s'il ne fallait compter que sur celui qui s'établit à son propre compte, le nombre des débits viendrait vite à diminuer, par le fait seul de leurs faillites et de leurs liquidations incessantes (tout au moins à Paris). Plus donc il y en aura, plus l'exutoire des entrepôts sera assuré.

Aussi le gros négociant en vins a-t-il ajouté une autre corde à son arc : il est devenu le commanditaire des débitants de boissons, et c'est là un facteur prépondérant de leur nombre élevé¹.

Le tempérament de trop de néo-Parisiens s'accommode facilement de cette perspective qui consiste à se voir un jour mastroquet, faisant sa partie de manille ou de piquet en sirotant des petits verres et distribuant de nombreuses mixtures variées à des chalands altérés ou attirés par une enseigne fallacieuse : *au véri-*

1. Les indications qui suivent sont le résultat d'observations personnelles faites au cours de notre fréquentation de nombreux débitants de boissons.

table piccolo; au bon beaujolais; spécialité de Vouvray et d'escargots; etc.

Aussi combien aspirent-ils à cette réalisation de ce rêve d'être un jour *Patron dans le commerce*. Car, le *commerce*, il ne faut pas s'illusionner, dans une classe extrêmement nombreuse de la société, c'est être bistrot.

Quand un garçon de café d'un établissement de quatrième ordre a péniblement amassé quelques économies, il ne songe qu'à s'établir. Mais il faut beaucoup d'argent pour cela; il n'en a pas assez. C'est alors qu'apparaît la manne providentielle dans la personne du gros négociant des entrepôts. Ce dernier est le fournisseur de la maison où travaille notre garçon, il connaît celui-ci, il su apprécier ses capacités de néo-mastroquet, son zèle et son honnêteté. Il ne demande pas mieux que de servir de truchement pour lui trouver un fonds failli ou une installation à bon compte. Il fournira son vin sans rien exiger de longtemps, jusqu'à ce que le nouveau bistrot puisse se tirer d'affaire. Il avancera même des fonds au besoin.

Le marchand de vins seul consent à ces facilités et ces avances : le distillateur n'en est pas capable. Le vin coûte moins cher au négociant que l'alcool au liquoriste, c'est une première raison. Mais il y en a une autre, c'est que le vin constitue le gros morceau pour les débitant.

Ne tenant pas compte de ce qui peut entrer en fraude à Paris, nous voyons que l'octroi perçoit une cin-

quantaine de millions pour le vin et trente seulement pour les autres boissons et liquides, le vin représentant 33 % de la recette perçue sur toutes les marchandises¹. C'est, dit M. Mayet, la bête de somme de l'octroi.

C'est aussi celle du bistrot. C'est sur le vin qu'il compte avant tout pour équilibrer son budget. Assuré du concours du négociant en vins, il peut aller de l'avant. Et puis, ce concours devient une garantie pour le liquoriste. D'ailleurs tous ces gens-là ont intérêt à se soutenir. Enfin, plus d'une fois le négociant en vins est aussi marchand de spiritueux.

Avec un tel appui, la faillite ou la liquidation ne sont plus à craindre. C'est donc une bonne affaire pour le débitant, et c'est en une excellente pour le gros négociant qui ainsi s'assure un client fidèle tant que ce dernier ne sera pas complètement dégagé de ses obligations.

Pinard à des prix défiant toute concurrence, pseudo-beaujolais, piccolo dans lequel n'intervient pas une goutte du jus des vignes de Suresnes ou d'Argenteuil, bordeaux de Bercy, sauternes de mauvais aloi, vous avez là un écoulement assuré pour longtemps.

Et pendant ce temps, viticulteurs de France, restez en paix.

! Mais ce n'est pas tout. Dans cette affaire est né un facteur psychologique. Le bistrot nouveau-né devient l'homme-lige du gros négociant, ce qui nous explique que toute atteinte aux intérêts de ce dernier provoque l'in-

1. Ch. Mayet *Le vin de France*. Op. cit.

dignation appuyée du concours effectif d'un nombre impressionnant d'électeurs qui de par leurs fonctions d'empoisonneurs publics et patentés ont à leur remorque la foule immense de leurs clients.

Il y a environ huit ans, il nous a été donné d'assister à un meeting organisé en forme de protestation au manège Saint-Paul.

La ville de Paris voulait désaffecter la Halle aux vins et utiliser le considérable terrain sur lequel est bâti cet entrepôt d'une manière plus intéressante que pour servir servir inesthétiquement les intérêts de quelques douzaines de fraudeurs privilégiés.

Noble but qui fut tué dans l'œuf. Ces fraudeurs firent la tournée de leurs clients : ceux-ci par leur foule imposante, comparable à celle qui encombre la Capitale à ses jours de liesse, terrorisa sans mot dire tout le Conseil municipal qui se trouvait là et dont aucun des membres même les plus avancés pour le projet, persistât à le maintenir.

Nos édiles auraient dû méditer la forte parole d'Horace *Justum et tenacem propositi virum, si fractus illabatur orbis, impavidum ferient ruinae.* »

Les bistrots donc se retirèrent satisfaits des promesses que leur fit le Conseil municipal qu'on ne toucherait jamais plus aux privilèges de leurs créanciers, et tout le monde fut content.

Ce détail de la vie parisienne permet d'en comprendre bien d'autres.

Mais que résulte-t-il de tout cela de patent, d'effectif ?

C'est que la falsification du vin est une source de bénéfices illicites considérables qui permettent aux privilégiés qui en profitent d'augmenter sans cesse le nombre des débits de boissons dans Paris et sa banlieue.

Supprimer la fraude, ce serait paralyser complètement pour notre région parisienne leur multiplication; ce serait un pas considérable de fait dans la lutte contre l'alcoolisme, car quelles que soient les idées de chacun sur l'alcoolisme, tout le monde voit à juste raison un rapport direct entre le nombre des débits de boissons et celui des alcooliques.

Nous avons le devoir d'envisager les moyens les meilleurs pour arriver à cette solution qui calmerait l'inquiétude de tant d'autorités animées du juste souci de la santé de la France¹. C'est ce que nous exposerons sommairement dans nos conclusions.

1. Et tout d'abord de l'Académie de Médecine.

CHAPITRE XVI

La Falsification du vin et les viticulteurs.

Le respect des viticulteurs pour le vin. — Les idées d'un viticulteur sur la législation, l'œnologie et l'alcoolisme.

Puisque nous nous sommes donné tant de mal pour avoir le droit de médire du commerce des vins et même, ne tenant pas compte des exceptions (dans toute règle il y a des exceptions), de calomnier ceux des négociants dont la loyauté est au-dessus de tout soupçon (ceux-là ont pour eux la satisfaction de leur conscience), il est juste que nous donnions la contre-partie de ce que nous venons d'exposer en faisant connaître ce que font chez eux les véritables producteurs de vin, les authentiques viticulteurs.

Car, nous objectera-t-on, le vin du producteur n'est-il pas souvent sophistiqué ? La loi ne permet-elle pas au viticulteur, de faire un certain nombre d'additions de diverses substances, n'en profite-t-il pas pour dépasser

la mesure ? N'est-il pas bouilleur de cru, se servant d'alcools mal rectifiés, distillés par lui-même avec des appareils imparfaits, pour viner son vin ?

Ce sont là des objections de profanes qui n'ont pas mis les pieds dans une région viticole, tout au moins pas une de celles où nous sommes allés, nous. C'est donc hautement que nous allons dire ce que nous avons vu, de nos yeux vu, dans les contrées viticoles de France que le hasard nous a fait connaître.

Le viticulteur y fait son vin par les procédés habituels décrits dans tous les dictionnaires d'Agriculture.

C'est un homme qui a de l'amour-propre professionnel tout comme n'importe qui; ce n'est pas le même que celui du commerçant, voilà tout. Le viticulteur possède un amour-propre de son métier qui consiste à faire du bon vin *en travaillant la terre et la vigne*.

Son vin fait, il le respecte; il ne le tripatouille pas. Le malheur est que quand ce vin sort de sa propriété, il soit obligé de lui dire adieu.

Quand un jour viendra où le viticulteur pourra retrouver son vin une fois parti de chez lui, ce sera le salut. Nous y reviendrons.

Pour l'instant contentons-nous de raconter deux petites anecdotes : Au cours de la guerre, un des plus distingués viticulteurs de la Gironde, président¹ du Syndicat des viticulteurs du Haut-Médoc², avait trouvé

1: M. L. Clauzel.

2. Le premier Syndicat viticole, comprenant actuellement 1.800 propriétaires, et dont le fondateur est M. le duc de la Trémoille.

un prix qui lui convenait de sa récolte, chez un négociant de nous ne savons où, du Midi sans doute. Là-dessus, vinrent quelques wagons-foudres en gare de Margaux chercher ce vin. Notre viticulteur fut littéralement indigné : « Moi, mettre du vin de Médoc dans des wagons-foudres ! Mais vous n'y pensez pas ! Oser envoyer en gare de Margaux de wagons-foudres ! » Il renvoya ces récipiènts scandaleux et résilia immédiatement son marché.

Une autre fois, toujours pendant la guerre, il surveillait *l'ouillage* de ses barriques, et manquant du même vin de l'année pour effectuer cette opération, fit déboucher un certain nombre de vieilles bouteilles du même cru, cachetées et étampées, bouteilles qu'il serait difficile aujourd'hui de trouver à moins de 10 ou 12 francs pièce.

« Ne pourriez-vous pas vous arranger autrement, lui dit un de nos communs amis¹ ? C'est malheureux de vider ces bouteilles dans vos barriques. — Que voulez-vous ? Mon père a toujours fait ainsi dans les mêmes circonstances. Ce n'est pas moi qui me permettrai de modifier quoi que ce soit à ce que faisait mon père. »

Une dernière anecdote.

C'était au cours d'un hiver de guerre. Nous nous trouvions dans une petite commune de l'Entre-deux-Mers que vient tous les ans illustrer la silhouette

1. Le distingué secrétaire du Syndicat des Viticulteurs du Haut-Médoc, M. M. Chainé.

sympathique de notre grand homme littéraire Anatole France, à dîner chez un viticulteur distingué¹. Une bouteille de vin rouge de 1904 venait d'être sortie de son caveau et un commun ami, pressé de déguster ce vin « non chambré » l'approcha assez près du feu de la cheminée en la retournant dans tous les sens, pour hâter l'élévation de sa température. Ce que voyant notre hôte leva les bras au ciel et d'un air navré lui dit : « mais ne voyez vous donc pas que ce que vous faites là, c'est « *un commencement d'analyse* ! »

*
* *

Certès, nous sommes loin, très loin de ces baratages électriques, du passage de mélanges de vins dans des tuyaux à température refroidie à -25°, où le liquide coule en surfusion à 40 kilomètres à l'heure², de la précipitation à toute allure dans une cuve en ciment-verre de 6.000 hectolitres de plusieurs espèces de vins venant d'autres cuves de 6.000 hectolitres, le tout commandé par un tableau à manettes comme un poste de téléphone; et de toutes ces autres pratiques simplement physiques³ ou physico-chimiques qui ont pour

1. M. A. Fontès à Soullignac, canton de Cadillac.

2. D'après les renseignements fournis par un de nos amis ingénieur, qui a construit à Bercy une installation de ce genre.

3. Nous signalerons comme autre pratique simplement physique, celle qui consiste à retirer l'alcool du vin par distillation à basse température dans le vide, et à remplacer cet alcool par un alcool quelconque. In Hubault, *Les coulisses de la fraude*, p. 195. D'après une interview avec M. Ch. Girard.

but d'homogénéiser un mélange de maintes substances liquides et autres, dont la majeure partie sans doute est constituée par des vins, mais la plupart du temps d'origines tellement hétéroclites qu'il serait difficile d'en obtenir des extraits de naissance.

* * *

Mais nous ne saurions mieux faire pour résumer les idées de la France viticole sur le vin, que de citer in-extenso cette magnifique profession de foi d'un viticulteur distingué du Midi, de ce Midi où « Dieu sait ce qu'ils font à la cuve ! », disait notre expert-gourmet, que nous avons pieusement recueillie dans le très savant ouvrage de M. Daniel, professeur à la Faculté des sciences de Rennes sur la question phylloxérique, le meilleur travail scientifique de beaucoup qui ait été fait sur ce sujet.

« Quel est, dit M. Couderc, le meilleur vin pour la masse des viticulteurs, pour nous tous producteurs ? C'est celui qui se vend le plus facilement ; celui qu'on vend le plus facilement est celui dont on boit le plus ; celui dont on boit le plus facilement est celui qui ne fait pas de mal au plus grand nombre d'estomacs ; *celui qui ne fait pas de mal est celui qui n'est pas drogué.*

« Si nous avons des mécomptes en viticulture, c'est-à la drogue qu'on le doit et, je le dis hautement, à la drogue préventive et *officiellement* inoffensive, à la *drogue autorisée*, à la *drogue légale*, à la *drogue patron-*

née par les stations œnologiques, les professeurs d'agriculture, les journaux agricoles, les chroniques agricoles des journaux politiques, les agendas viticoles, les almanachs, etc..., enfin par toutes les voies de la publicité.

« *Ces trois drogues officielles sont l'acide tartrique, le lanin et le sucre.* L'acide tartrique existe certes dans les vins naturels; mais même là, quand il est trop abondant (raisins mal mûris), *il fait mal* et beaucoup d'estomacs ne peuvent le supporter. Croyez-vous que la pratique, *presque générale dans le Midi depuis vingt ans*, d'en additionner le vin naturel n'a pas été pour quelque chose dans la diminution de la consommation du vin et le discrédit jeté par les médecins sur une boisson naturellement saine et salubre ?

« Le tanin (même celui des raisins), quand il est trop abondant, donne des vins excellents, mais auxquels beaucoup d'estomac sont rebelles. Je possède moi-même le cru de Montfleury, le plus tannifère de France. Parfois, manquant de vin d'ordinaire, il m'est arrivé de boire à mes repas plusieurs jours de suite, du vin de Montfleury, vin excellent et certes inoffensif bu en petits verres; eh bien ! chaque fois que l'expérience s'est trop prolongée, j'ai constaté des crampes et des gonflements d'estomac chez moi-même et chez les membres de ma famille. *Que penser lorsque, au lieu de tanins de raisins, c'est du lanin de chène qu'on introduit dans le vin ?*

« Et le sucre ! C'est peut-être des trois drogues la

plus mauvaise. Oui, le sucre blanc en pains, introduit dans le moût, ne reste plus l'aliment excellent que nous consommons de tant de manière. La fermentation du sucre de canne produit de l'alcool identique à celui provenant du sucre de raisin, c'est vrai; mais elle produit autre chose que ne produit pas la fermentation du sucre de raisin; cette autre chose, *l'acide succinique*, donne au vin sucré cet arrière-goût amer particulier qui le fait reconnaître par tout dégustateur habile.

« Or, l'acide succinique et ses éthers sont particulièrement nocifs. Ils amenèrent des céphalalgies particulières, une sorte de cercle douloureux autour de la tête. J'ai signalé depuis longtemps et M. Henri Marès a signalé de son côté, de nombreux cas de folie chez les gens qui buvaient en excès des vins de seconde cuvée.

« On voit aussi beaucoup de consommateurs de ces vins renoncer au bout de quelques années à l'usage du vin, parce qu'il leur fait mal, disent-ils. Ce n'est pas le vin qui leur fait mal, mais l'eau sucrée fermentée qu'ils ont bu sous le nom de second vin. Quelle aberration que le sucre destiné au sucrage des vendanges soit encore protégé par l'exemption de l'impôt ! La porte est maintenant grande ouverte à toutes les fraudes, alors que nous regorgeons de vins naturels et hygiéniques ! Et je ne protesterais pas !

« Et nous ne protesterions pas, nous tous, producteurs de vins !

« Nos trois grands ennemis sont donc : l'acide tar-

trique, les tanins et le sucre. J'y joindrai une nouvelle drogue, le bisulfite de potasse ou de soude, *sels essentiellement altérables* et d'ailleurs *rarement purs* dans le commerce. Comme traitement du vin, pourquoi ne pas s'en tenir à la vieille mèche soufrée de nos pères, qui, *dans les proportions en usage*, n'a jamais fait de mal à personne ? Elle suffit amplement à assurer la conservation du vin.

« Mais les vins malades, me direz vous, ne faut-il pas les guérir ? Oh ! les vins malades, c'est la plaie de la viticulture ! On a un vin malade : on va consulter le professeur d'agriculture ou la station œnologique, ou simplement son journal ou son almanach ; on le tartrise, on le tannise, on le colle, puis vite on le vend à tout prix, et il trouve acheteur le premier, parce qu'il est à rien. Voilà donc le vin guéri ; ce vin guéri fera mal à celui qui le boira ; on appellera un médecin qui guérira le malade, je le veux bien, mais lui ordonnera de ne plus boire de vin ; et qui sera malade de cette double guérison ? La viticulture, malade de ses prix avilis par le vin guéri, malade des consommateurs perdus peut-être sans retour.

« Si je suis partisan de l'hybridation de la vigne, je ne le suis pas de l'hybridation du vin par les drogues, même permises, même officiellement permises et recommandées. Si vous avez besoin d'hybrider votre vin, faites-le par la vieille méthode des raisins mélangés à la cuve. Pour faire du bon vin, pas besoin *ni de chimie* *ni* de méthodes œnologiques perfectionnées. Il suffit

de mettre de bons raisins dans un récipient propre quelconque, ni trop grand, ni trop petit, de les laisser fermenter plus ou moins *suivant l'usage* du pays. Voilà le dernier cri de celui qui, depuis vingt ans, a tout essayé pour en revenir en fin de compte et tout bêtement, si vous le voulez, aux usages séculaires de sa région. Il ne peut que vous conseiller d'en faire autant.

« En agissant ainsi, nous ferons du vin naturel, du *vin qui ne fait pas de mal, même pris en excès*; nous reverrons les vieux ivrognes de notre jeunesse, ces vieux ivrognes au nez rouge, chancelants et titubants, ces vieux ivrognes que j'aime, parce que, *vieux et ivrognes à la fois*, ils sont un témoignage permanent de l'innocuité du vin. Car l'ivrogne n'est pas le sombre alcoolique qui ne devient jamais vieux, lui et sa descendance....»

DEUXIÈME PARTIE

Le vin, l'alcoolisme et la science

CHAPITRE PREMIER

Définition de l'alcoolisme. Ses divisions.

Le mot d'alcoolisme a été créé par le médecin suédois Magnus Huss en 1851. Dans son acception généralement admise, il signifie : l'intoxication chronique de l'organisme humain par les boissons fermentées ou distillées, boissons dites hygiéniques ou alcools et spiritueux.

Il est devenu classique de diviser l'alcoolisme sous deux chefs : dans sa *durée* et dans sa *cause*.

La première de ces divisions est en contradiction avec la définition même de l'alcoolisme : « l'alcoolisme aigu » est une expression qui nous semble impropre et que nous proposons une fois pour toutes de remplacer par celle « d'intoxication aiguë » par l'alcool, par les essences,

par le vin, suivant celui de ces facteurs qui la détermine avec les caractères qui lui sont propres.

L'intoxication aiguë par le vin a été, nous l'avons vu, connue dès la plus haute antiquité : c'est l'ivresse. Sa symptomatologie en est connue et a cliniquement été décrite par maints écrivains et savants, entre autres par le Professeur Lancereaux. Elle présente diverses formes; varie avec la nature et la dose du vin, les climats, les saisons, les sexes, les races, les conditions sociales et les dispositions particulières des individus, et présente une intensité également variable¹ qui à un degré ultime favorisé par certaines circonstances, peut occasionner la mort, bien que cette terminaison soit vraisemblablement exceptionnelle.

Il serait souhaitable que les médecins praticiens des campagnes viticoles, qui ont l'occasion fréquente de constater des ivresses provoquées uniquement par du vin naturel, en donnent plus souvent des observations complètes impartiales, ce qui contribuerait certainement à préciser des notions qui pour le plus grand bien de tous et de la science en particulier, gagneraient à être approfondies.

L'intoxication aiguë par l'alcool éthylique pur ou approximativement pur, provoque également l'ivresse, mais d'une autre forme, variable essentiellement suivant les mêmes facteurs, dont les tableaux cliniques ont pu être mieux décrits. Elle s'est terminée assez fréquem-

1. Lancereaux, *Traité de médecine*. Brouardel Gilbert, *op. cit.*, fasc. XI.

ment par la mort¹, et nous connaissons les lésions constatées à l'autopsie.

L'intoxication aiguë par les alcools additionnés de substances où prédominent les essences, présente enfin un autre caractère que l'observation clinique a précisé, où dominant les phénomènes hystéro-épileptiformes, et qu'on a voulu à tort synthétiser dans le tableau de l'intoxication aiguë par l'absinthe.

Voilà, croyons-nous, ce qu'il est raisonnable de dire sur la question de l'intoxication aiguë par l'alcool, les boissons alcooliques à essences, le vin.

*
* *

L'alcoolisme chronique ou simplement alcoolisme, a été divisé dans sa *cause*. M. le Professeur Pouchet classe les alcooliques en : *œnophiles*, c'est-à-dire ceux qui s'intoxiquent avec le vin; *éthylophiles*, ceux qui boivent surtout des liquides constitués exclusivement ou presque par de l'alcool éthylique; *picrophiles*, les gens qui consomment abusivement les mixtures dites « apéritifs »; enfin les « *éclectiques* ». ²

Tenant compte des conditions de vie de la population citadine chez laquelle a été surtout étudiée l'alcoolisme, M. le Professeur Pouchet donne une importance considérable à ce qu'il appelle « l'éclectisme » qui consiste à

1. Voir à ce sujet les excellentes indications bibliographiques de ce même ouvrage, p. 263.

2. G. Pouchet, *Leçons de Pharmacodynamie*, II^e série, p. 313,

boire concurremment du vin, de l'alcool et des apéritifs. Cette conception est éminemment juste. Et la thèse de Bonnet¹, travail très consciencieux sur l'alcoolisation dans la région parisienne, rend compte de la valeur de cette observation.

Il n'en reste pas moins vrai que la clinique a pu distinguer des individus chez qui les phénomènes morbides devaient surtout reconnaître pour cause soit le vin, soit l'alcool, soit les apéritifs.

Si nous éliminons les éthylophiles, c'est-à-dire les alcooliques d'alcool, dont l'étude ne rentre pas positivement dans le cadre de cet ouvrage, ainsi que les « éclectiques » chez qui la consommation de l'alcool en nature entre comme un facteur pathogénique, nous voyons que deux catégories d'alcooliques sont intoxiquées par le vin « falsifié ».

La plupart des « apéritifs » en effet ne sont que des vins falsifiés par les moyens que la distillation et la chimie mettent au service de leurs fabricants, et dont la vente, malgré les protestations de la haute autorité de l'Académie de Médecine, reste malheureusement légale. Employés, nous l'avons vu, chez les Romains, à une période prémonitoire de leur décadence, espérons qu'ils ne seront pas chez nous un signe des temps. Car dit M. le Professeur Pouchet, l'avenir appartient aux peuples sobres².

1. Bonnet, *Alcoolisation dans les différentes professions de la région parisienne*, Thèse, Paris, 1913-1914.

2. G. Pouchet, *Leçons de Pharmacodynamie*, II^e série.

La falsification du vin est donc à la base de l'alcoolisme des « picrophiles ». Mais nous pouvons dire aussi qu'elle est la base de l'œnilime ou œnolisme, puisque cette intoxication chronique par le vin ordinaire, de boisson courante, n'a été étudiée et même observée que dans la région parisienne et les grands centres populeux, où, nous l'avons vu, nous croyons même l'avoir démontré, ne se consomme, dans les classes de la société qui fournissent le plus grand nombre d'alcooliques, que du vin falsifié.

Enfin, nous avons fait observer qu'économiquement par suite des bénéfices qu'elle procure, la falsification du vin est un facteur de la multiplication des débits de boissons, d'où source d'éclectisme et d'éthylisme.

*
*
*

ŒNOLISME¹

Nous ne nous attarderons pas à discuter a perte de vue quels sont les éléments constitutants d'un vin falsifié qui peuvent être incriminés dans les désordres de l'organisme que cause son absorption continuelle, quelle est la part qui lui revient dans l'intoxication chronique des « éclectiques ». Sulfate de potasse, acide tartrique, tanin, éthers, bouquets, furfurol, impuretés des alcools incorporés au vin, etc., la question est trop complexe pour qu'il y ait un intérêt social quelconque à tenter

1. Le mot est du Professeur Lancereaux.

de l'élucider. C'est une recherche impossible et, disons-le hautement, parfaitement inutile.

L'alcool contenu dans le vin sans doute joue un rôle important. Vu sa quantité proportionnellement considérable par rapport à celle des autres éléments, on est tenté d'accorder à cet alcool seul un rôle pathogénique prépondérant.

« Il est certain, dit M. le Professeur Pouchet, que dans une boisson alcoolique forte, la proportion d'alcool éthylique est tellement considérable par rapport aux impuretés qu'elle renferme que quand la quantité toxique en une seule fois de cette boisson est introduite dans l'économie, c'est à l'alcool et non aux impuretés qu'il faut attribuer ses accidents : mais cela est vrai pour l'intoxication aiguë, et cela devient absolument inexact lorsqu'il s'agit de l'intoxication chronique par de petites quantités journellement et constamment répétées¹. »

Pour nous, résumant notre façon de voir, nous dirons : l'alcoolisme de vin, si fréquent dans la région parisienne et les grands centres, est dû à la consommation de vins falsifiés.

1. G. Pouchet, *Leçons de Pharmacodynamie*, II^e série, p. 282 et 283.

CHAPITRE II

La toxicité du vin et des alcools.

Lorsqu'au cours d'expériences scientifiques, les résultats auxquels on arrive ou les conclusions qu'on tire de ces résultats sont en désaccord avec le bon-sens, on doit toujours se demander si ce qu'on vient de faire, c'est bien de la science.

*Les expériences de Daremberg, de Joffroy et Serveaux,
et de quelques autres.*

Deux catégories de gens n'adopteront pas cette profession de foi osée : d'une part ceux qui de près ou de loin sont intéressés au *statu quo* de l'état actuel de la falsification du vin : d'autre part les sectaires des ligues anti-alcooliques.

Les uns comme les autres soulèveront les mêmes objections : « Pourquoi, diront-ils, incriminer le vin

commercial que vous affirmez presque toujours falsifié et paraître innocenter le vin des viticulteurs ? Ce dernier vous semble préférable comme boisson, simple question de goût. Mais au point de vue nocivité, n'avons-nous pas des expériences faites sur le vin, qui démontrent péremptoirement que de quelque nature qu'il soit, il est néfaste si l'on en consomme avec excès ? Ces expériences n'ont-elles pas été faites par des savants éminents ? N'ont-ils pas reconnu, ces savants, que l'alcool était seul à incriminer, et que sa proportion considérable dans tous les vins, par rapport aux autres éléments qui y sont contenus, suffisait à faire négliger ces derniers ? »

* * *

Nous venons de voir que déjà tel n'était pas l'avis du Professeur Pouchet. Mais comme malgré tout ces fameuses expériences dont il est question ont été, répétons-le, trop souvent exploitées par chacun selon ses tendances, il nous paraît indispensable d'en montrer, croyons-nous, la véritable signification.

Mais tout d'abord, avant d'entrer dans leur détail, imitons cet honnête médecin du temps de Henri IV lorsqu'il annonce qu'il va parler de gens qui sont morts¹.

Des auteurs dont nous avons à nous occuper, plusieurs effectivement ne sont plus. Rappelons donc que « Solon s'était rendu célèbre à Athènes par une ordonnance qui interdisait de médire d'un trépassé et disons comme

1. Mousin, *Discours de l'Yvresse et de l'Yvrongnerie*, op. cit.

J. Mousin, que c'est bien la vraie marque d'une âme vile et peu généreuse d'attaquer ceux qui n'ayant rien laissé en ce monde que la mémoire de leur nom, ne peuvent être présents pour défendre leur renommée contre ceux qui la déchirent. Mais s'il n'est pas permis de médire de ses devanciers, du moins n'est-il pas raisonnable non plus de cacher leurs erreurs qui peuvent nous servir d'exemples pour nous faire craindre pour nous-mêmes ce que nous mésestimons en eux. Sous cette considération seule..., » nous allons discuter les expériences de Daremberg, Joffroy et Serveaux et d'autres, sur la toxicité du vin, et accessoirement pour nous, des alcools.

* * *

C'était après l'époque où Claude Bernard venait d'instituer la méthode expérimentale en *physiologie*. Beaucoup de médecins qui ne s'étaient sans doute pas pénétré des mémorables « Leçons sur les effets des substances toxiques et médicamenteuses » où l'illustre physiologiste dit : « qu'on ne doit aborder ces questions physiologiques qu'avec la circonspection que commande le sentiment d'une variété infinie, variété que dissimule la prétention à l'exactitude du calcul », s'imaginèrent de bonne foi qu'injecter de l'alcool sous la peau du chien, dans la veine auriculaire du lapin, bref introduire dans l'organisme et particulièrement dans le sang d'animaux quelconques des alcools de toutes natures et des boissons fermentées, donnerait des résultats d'où l'on pour-

rait inférer leur toxicité sur l'homme, à brève ou même à longue échéance, d'une manière mathématique.

La clinique depuis longtemps avait étudié des cas d'intoxication aiguë par les alcools, suivis de mort. Elle connaissait aussi les effets de l'intoxication chronique par l'alcool éthylique, les boissons à essences et le vin.

Son imprécision ne satisfaisait pas les idées trop exclusives de certains esprits qui ne se rendant pas compte que la plupart du temps, ce n'est pas avec des équations, qu'on résout les problèmes de la biologie, mais avec de l'observation et du bon-sens, voulurent établir dans ce domaine spécial de la pathologie des lois mathématiques, alors que la physiologie qui est la base même de la médecine, est encore dans les Limbes, malgré les découvertes sensationnelles et nombreuses de savants éminents dont la France peut se glorifier d'avoir donné le jour aux plus illustres.

Nous avons eu jadis la bonne fortune de suivre l'enseignement lumineux des successeurs de Claude Bernard à la Sorbonne et au Collège de France, MM. Dastre et François-Franck. Mais les expériences qu'il nous était permis de faire ou auxquelles nous assistions dans leurs laboratoires n'avaient que de lointains rapports avec celles que nous allons sommairement décrire. Et cette considération nous autorisera à en faire la critique.

*Expériences de Daremberg
sur la toxicité des alcools et du vin.*

Daremberg a le premier donné les résultats d'une étude expérimentale de la toxicité du vin¹.

Pressé de démontrer quelque chose², il abandonne la méthode de Straus et Blocq qui injectaient quotidiennement 15 centimètres cubes d'alcool étendus d'eau dans l'estomac de lapins qui, soit dit en passant, supportaient fort bien cette expérience.

Il rejette l'injection sous-cutanée de Laborde qui provoque des gangrènes superficielles; et constatation faite *in vitro* que les solutions alcooliques inférieures à 40° ne coagulent pas le sang, il adopte l'injection intraveineuse.

Le choix de l'animal est fait : ce sera le lapin. Magnan préférerait le chien, Laborde le cobaye, Colin (d'Alfort) opinait pour le cheval ou la vache. On ne s'explique pas très bien ces préférences.

« Ces malheureuses bêtes, devait dire Duclaux plus tard, ne méritaient pas de mourir, car le raisonnement auquel on les a sacrifiées ne vaut pas grand'chose. »

Croyant réfuter l'objection très naturelle qui peut lui être faite que les venins, le curare et certaines toxines

1. *Archives de médecine expérimentale*, septembre 1895, p. 719 et suivantes.

2. Cf. la critique d'Antheaume (Thèse, Paris, 1897). In Triboulet, Mathieu, Mignot, *Traité de l'alcoolisme*, op. cit., p. 58.

d'effet toxique intense par introduction dans le sang peuvent sans inconvénients être absorbés par le tube digestif, Daremberg dit qu' « il est *probable* que si on les prenait par l'estomac à doses très fortes et longtemps continuées, il arriverait un moment où, comme pour les boissons alcooliques, elles altèreraient les reins et le foie... ».

Nous resterons toujours hautement persuadé que Claude Bernard, dont ose se réclamer Daremberg, eût nettement désavoué un pareil raisonnement.

Mais venons-en aux expériences. Laissant de côté les injections d'alcools dont nous disons quelques mots à propos des expériences de Joffroy et Serveaux, n'étudions que celles de vins.

Daremberg a injecté au moyen d'une seringue, dans la veine marginale de l'oreille du lapin, du-Chambertin authentique de 1877, du Brown-Cantenac de 1881, le vin de deux de ses amis l'un de Chinon, l'autre de Maisons-Laffitte, enfin divers « vieux grands bordeaux blancs et rouges » ainsi que du Château-Laffitte 1875 et du Sauternes blanc de 1887, à la dose de 15 à 30 centimètres cubes.

Ces injections, au simple point de vue *expérience*, semblent avoir été faites sans méthode. Car, ainsi que le reproche en fut fait plus tard par Joffroy et Serveaux, la seringue ne donnait pas une pression constante. En ce qui nous concerne, nous n'avons pas vu que la constance de la température fût observée rigoureusement dans tous ses détails.

Mais il y a quelque chose de beaucoup plus grave, c'est que Daremberg, qui se servait de vins vieux authentiques et chers même à cette époque, ne devait pas déboucher à chaque fois une bouteille pour y prélever le contenu de sa seringue. Or, *en quelques heures*, on le sait, un vin change énormément dans sa composition quand il est au contact de l'air, surtout s'il est en petite quantité. En 48 heures, il peut, surtout si c'est un vin vieux, avoir perdu tout son alcool et sa composition chimique a varié dans des proportions considérables.

Enfin, autre objection très grave qui fut soulevée également par Joffroy et Serveaux; c'est que Daremberg, malgré ses expériences *in vitro* sur la coagulation du sang, a obtenu au cours de son expérimentation sur l'animal des coagulations inévitables, ce qui lui fait admettre « qu'elles ont été *le plus souvent* des témoins et non la cause de la mort rapide ».

Au point de vue « résultats », ainsi qu'il faut s'y attendre, il y a les choses les plus bizarres; ainsi, le Château-Laffitte 1875, pesant 9°9, tue le lapin à la dose de 15 centimètres cubes. Ce vin privé de son alcool, le tue encore à la dose de 20 centimètres cubes et les animaux meurent tous dans des convulsions; ce qui veut dire que la Château-Laffitte totalement désalcoolisé tue presque à la même dose que pourvu de son alcool.

D'où la troisième conclusion de Daremberg : les vins sont pour une même proportion d'alcool, plus toxiques que les eaux-de-vie de vins.

Le Sauternes blanc de 1887 ne tue pas le lapin à la

dose de 24 centimètres cubes malgré ses 13^o7 d'alcool d'où la quatrième conclusion : les vins blancs sont généralement moins toxiques que les vins rouges.

Enfin, Daremberg qui a injecté aussi à ses lapins des vins plâtrés et des vins piqués, en tire cette dernière conclusion : que les vins plâtrés et les vins malades sont très toxiques.

* * *

Certes, nous qui sommes l'ennemi des vins dits « malades » et que nous appelons « avariés », qui n'aimons pas davantage les vins plâtrés, nous serions heureux de pouvoir trouver dans les expériences de Daremberg, la justification de ses conclusions.

Impartialement, nous ne pouvons les admettre. Car résumant notre critique de ces expériences, nous en dirons : elles sont mal conduites, leurs résultats sont incohérents, il n'y a pas de conclusions. Ou s'il y en a, elles ne valent que pour des expériences comparables, c'est-à-dire pour des injections de vins dans des conditions analogues, dans la veine marginale de l'oreille des lapins, ce qui en limite complètement la portée.

* * *

*Expériences de Joffroy et Serveaux
sur l'intoxication aiguë et chronique par les alcools.*

En admettant que les expériences de Daremberg aient pu avoir quelque valeur, elles n'auraient servi que de

contribution à l'étude de l'intoxication aiguë par le vin, et certes il est piquant de se demander que rapprochement lointain a pu entrevoir l'imagination d'un savant entre la mort d'un lapin dans des convulsions épileptiformes et l'ivresse d'un individu qui aurait bu avec excès du Château-Laffitte, phénomènes provoqués tous deux par l'absorption du même vin, mais pas de la même manière.

Joffroy et Serveaux¹, qui vers cette même époque reprirent les expériences de Dujardin-Baumetz et Audigé faites exclusivement sur le chien² (et non sur le porc, comme on l'a dit trop souvent) en vue de l'étude de la toxicité des alcools, eurent ensuite l'idée d'intoxiquer les chiens d'une manière progressive en leur faisant avaler tous les jours une certaine quantité d'alcool.

C'était se rapprocher des conditions d'alcoolisation de l'homme. Mais auparavant, parlons un peu de cette toxicité des alcools.

Toxicité des alcools. — Rabuteau en 1870, avait constaté que la toxicité des alcools supérieurs était en raison directe de leur point d'ébullition et de leur atomocité en carbone.

En 1879, Dujardin-Baumetz et Audigé, en tuant des

1. *Archives de médecine expérimentale*, septembre 1895, p. 659 et suivantes; mars 1896, p. 1 et suivantes; p. 195 et suivantes et juillet 1897.

2. Cités par Joffroy et Serveaux. In *Archives de médecine expérimentale*, septembre 1895,

chiens par des injections d'alcools sous la peau et intramusculaires, avaient donné les quantités de ces alcools par kilogramme de chien nécessaires pour amener la mort. Ils opérèrent plus tard en introduisant l'alcool par la voie stomacale et en faisant la ligature de l'œsophage pour éviter les vomissements. Ils trouvèrent ainsi une « toxicité » plus grande que par la voie intramusculaire.

Peu important pour nous les chiffres. Ce qu'il est indispensable de noter, c'est que l'alcool méthylique et l'alcool éthylique ont présenté dans ces conditions 1/10 environ de différence de toxicité, l'alcool méthylique étant plus toxique (dérogation à la loi de Rabuteau).

Joffroy et Serveaux, reprenant ces expériences, en adoptant la technique des injections intra-veineuses préconisée par Daremberg, se préoccupèrent d'éviter les erreurs de ce dernier auteur, en régularisant la pression et en évitant les coagulations.

Pour obvier à ce dernier inconvénient, ils incorporèrent au liquide de leurs injections de l'extrait de tête de sangsues.

Certes, il n'entre pas dans le cadre de notre ouvrage de faire la critique de toutes les expériences plus ou moins scientifiques qui ont été faites en vue de prouver quelque chose pour ou contre la nocivité des alcools, mais tout de même, ne pouvons-nous pas penser que cette introduction d'extrait de têtes de sangsues (soit sous forme de macération aqueuse de Haycraft soit

d'extrait alcoolique de Dickinson¹⁾ est un expédient vraiment téméraire s'il a la prétention de remplacer le formidable métabolisme qui fait passer de l'alcool en nature absorbé par la voie digestive, dans les éléments constitutants de notre sang, métabolisme devant lequel pâlisent nos plus hardis savants et pour l'interprétation d'une très petite partie duquel ils passent toute leur vie ?

Sans doute cet extrait de têtes de sangsues ne provoque-t-il comme phénomène clinique qu'un abaissement momentané de la pression sanguine²⁾, mais n'a-t-il pas des propriétés hémolytiques³⁾, et n'empêche-t-il pas la mise en liberté de la nucléo-albumine-zymogène du sang⁴⁾, ce qui sans doute est la cause de ses propriétés anticoagulantes, mais par là même fait varier la nature de notre « milieu intérieur » comme disait Cl. Bernard, dans des proportions que l'esprit humain a de la peine à envisager ?

Employant donc une telle méthode, Joffroy et Serveaux constatèrent une toxicité de l'alcool éthylique plus grande que celle de l'alcool méthylique, c'est-à-dire un résultat inverse de celui de Dujardin-Baumetz et Audigé. La dérogation à la loi de Rabuteau disparaissait.

1. Arthus, *La coagulation du sang*. Collection Scientia, Paris Gauthier-Villars, p. 75.

2. *Ibid.*

3. La découverte du pouvoir anticoagulant des sérums est due à Mosso qui étudiait précisément la « toxicité » du sérum d'anguille. In Arthus, *op. cit.*

4. Arthus, *op. cit.*, p. 76.

Mais comment ne pas être étonné devant les chiffres discordants que donnent les expérimentateurs eux-mêmes ?

Ils ont donné d'abord des définitions : « l'équivalent toxique expérimental, disent-ils, est la quantité de substance toxique qu'il faut injecter pour amener la mort d'un kilogramme d'animal, lorsqu'on continue l'injection jusqu'au moment de la mort constatée par la dernière respiration et l'arrêt du cœur ».

« L'équivalent toxique vrai est la quantité de substance toxique nécessaire et suffisante pour amener par elle-même, lorsqu'elle est dans le sang, la mort d'un kilogramme d'animal dans un *court délai* ».

Sans spécifier, ainsi que le fait judicieusement remarquer L. Jacquet,¹ de quel équivalent toxique il s'agit, ni s'il est question de grammes ou de centimètres cubes, Joffroy et Serveaux, dans une des premières publications relatives à leurs recherches donnent : 25,25 pour l'alcool méthylique et 11.70 pour l'alcool éthylique.

Plus tard ils donnent 16 gr. 65 et 9 gr. 35 (équivalent expérimental) pour le lapin, 7 gr. 20 et 6 gr. 92 pour le chien (équivalent vrai) et quelques autres chiffres aussi dénués de signification.

Soit dit en passant, s'ils avaient opéré sur la tortue, ils auraient sans doute obtenu des résultats curieux, car nous avons vu un cœur de tortue continuer à battre 3 jours après que nous l'avions enlevé du corps de l'animal.

1. Jacquet. *L'Alcool*. Op. cit.

*

A la suite de ces expériences qui firent grand bruit, et dont Alphonse Allais fit à l'époque une critique pleine d'humour et loin d'être dépourvue de bon-sens, il se trouva de nombreux auteurs pour les continuer, espérant sans doute toujours prouver quelque chose de plus.

Nous signalerons pour mémoire celles de Linossier, de Lyon, sur l'ablette; celles où Féré¹ montre l'influence tératogénique des vapeurs d'alcool et de vin sur l'embryon de poulet, celles de Laffitte² qui voulant reproduire expérimentalement chez le lapin et le poulet des lésions de cirrhose du foie, en leur faisant absorber de l'absinthe, des mélanges d'alcool et de vin et des vins blancs et rouges d'origines diverses, obtient chez le poulet une hypertrophie énorme de la crête, et des lésions qui de son propre aveu ne sont pas comparables à la cirrhose.

Toutes ces expériences, et bien d'autres, conduites fréquemment avec un soin et une méthode contestables, nous semblent avoir été des passe-temps de médecins et des distractions para-scientifiques plutôt que de véritables contributions à la science.

Dans cet ordre d'idées, le travail le plus consciencieusement fait et le plus sérieux a été la thèse de doctorat ès sciences de Lalou³, élève du laboratoire de

1. Comptes-rendus de la Société de Biologie, 1897.

2. Thèse, Paris, 1892.

3. Lalou, *Contribution à l'étude de l'essence d'absinthe et de quelques autres*. Paris, 1903, Carré et Naud.

Physiologie de la Sorbonne. Cet auteur, reprenant les expériences de Mairat et Combemale (1888) qui introduisaient de l'absinthe et de l'alcool pur dans l'estomac du chien au moyen d'une sonde œsophagienne, celles de Cadéac et Meunier (1891) sur les essences d'absinthe et de vulnèraire, a mis en évidence la toxicité de la « thuyone » qui se trouve en quantité considérable dans l'essence d'absinthe, au cours de ses intoxications aiguës de chiens à qui il a fait absorber par la sonde diverses essences, et surtout de l'essence d'absinthe.

Y a-t-il lieu de regretter que ces expériences ne se soient pas adressées à la mise en évidence par de tels moyens, de la toxicité du vin ? Nous ne le pensons pas.

* * *

Ainsi que le font judicieusement remarquer MM. Ogier et Richaud dans un lumineux rapport du 27 mars 1911 au Comité Consultatif d'Hygiène sur l'emploi de l'acide sulfureux dans la vinification, à propos des expériences de Leuch de Zurich et de Wiley de Washington qui avaient fait absorber des capsules de bisulfite à des gens, et de celles de Gayon, Blarez, Gautrelet, Verger, Barthe, Sellier et Carles qui pour démontrer l'innocuité des vins de Sauternes, en avaient fait boire à des chiens : « Les expériences faites sur les animaux n'ont pas une très grande importance au point de vue de la solution des problèmes de diététique et d'alimentation, surtout lorsqu'il s'agit de vin de Bordeaux qui n'est pas plus fait

pour les chiens que les capsules de bisulfite ne sont faites pour l'homme ».

*
* *

Après ces expériences, Joffroy et Serveaux ont fait absorber *ab ore* à des chiens de l'alcool méthylique en petites quantités pendant un certain-temps, ce qui a rapidement provoqué leur mort sans que les expérimentateurs s'expliquent beaucoup sur elle.

Ensuite, et là ils deviennent plus précis, ils ont fait absorber toujours *ab ore* de l'alcool éthylique *en tout et pour tout* à trois chiens à peu près du même poids, journellement, pendant 3, 4 et 6 mois.

Un des sujets, une chienne, est morte subitement, alors qu'elle était en rut dans une attaque épileptiforme.

Un autre est mort subitement aussi un jour d'hiver qu'il faisait grand froid.

Le troisième qui a pris en trois mois, 3 fois plus d'alcool que les autres n'en ont pris, le premier en 2, le second en 6 mois, n'a pas eu l'air de s'en porter plus mal.

A l'autopsie des deux cadavres, lésions banales de congestion de divers organes.

*
* *

Et sur ces expériences, aussi variées qu'imprécises dans leurs résultats, et, à notre modeste avis, dépourvues de

toute signification sur la question de l'Alcoolisme, Joffroy et Serveaux n'ont pas craint d'édifier des conclusions générales dont nous citons les deux suivantes : « Tel corps comme l'alcool méthylique qui n'est pas des plus dangereux dans l'intoxication aiguë est au contraire extrêmement nocif dans l'intoxication chronique.

« Pour l'intoxication chronique, nous pouvons déjà conclure des expériences rapportées que l'alcool éthylique est un poison énergique produisant rapidement des lésions de l'estomac, de l'intestin et des reins, qui peuvent entraîner la mort parfois à brève échéance. »

Et dans la Préface du *Traité de l'alcoolisme* de MM. Triboulet, Mathieu et Mignot, le professeur Joffroy n'hésite pas à dire :

« La connaissance de l'intoxication alcoolique repose sur l'observation des malades et sur l'expérimentation. La clinique distingue deux aspects fort différents de l'alcoolisme : l'état aigu et l'état chronique ; l'expérimentation provoque aussi ces deux formes de l'intoxication ».

Cette profession de foi, étant donné le court aperçu des expériences de Joffroy et de Serveaux que nous venons de faire, nous semble plus que téméraire.

CHAPITRE III

La toxicité du vin et des alcools (suite).

Les expériences sur les levûres. Leur confirmation par les cas d'empoisonnements de Berlin de 1911 et par ceux de décembre 1919 aux Etats-Unis.

Nous qui ne sommes ni savant, ni physiologiste, ni chimiste, et qui ne nous sommes cru autorisé à écrire cet ouvrage que pour essayer de mettre une logique qui est la nôtre dans un ensemble de travaux disparates, logique que nous ne prétendons imposer à personne, nous avons tout de même pensé à faire une série d'expériences de conception simpliste sur la toxicité des alcools et des vins.

Et pour cela, abandonnant catégoriquement le genre d'expérimentation que nous venons sommairement de décrire, où les sophistications du raisonnement jouent décidément un rôle trop prépondérant pour l'échafaudage des conclusions, nous avons songé à

prendre comme sujets d'expérience les organismes les plus inférieurs, ceux où n'existent pas de système nerveux, de circulation de sang, de système digestif; des corps vivants réduits à un protoplasme nucléé et organisé sans doute, mais séparés du milieu extérieur par des membranes élémentaires se rapprochant le plus possible de la membrane dite héli-perméable et où paraissent s'effectuer les échanges dans des conditions qui s'écartent le moins qu'on puisse imaginer, des phénomènes d'imbibition et d'osmose.

De telles expériences ne renseigneraient pas sans doute sur la nature intime et le caractère des digestions et des assimilations intra-cellulaires, mais nous auraient montré quelles étaient les proportions d'alcool qui incorporées au milieu extérieur dans lequel vivent ordinairement de tels organismes, sont incompatibles avec la vie élémentaire qui est la leur.

Or, nous nous sommes aperçu que ces expériences avaient depuis longtemps été faites et étudiées avec le soin le plus minutieux. Ce sont les expériences sur les levûres, ou plus exactement, ce sont les études qui ont été faites de la fermentation alcoolique.

M. Regnard¹ a recherché quelles doses minima de divers alcools arrêtaient cette fermentation, c'est-à-dire l'activité de ces organismes inférieurs qu'on appelle des levûres, et qui dans le cas particulier étaient du genre *saccharomyces*. Il a trouvé qu'une

1. Kayser, *Les levûres*. Paris, 1900, Gauthier-Villars.

solution de 2 grammes de sucre de raisin dans 250 grammes d'eau ne fermentait pas en présence de 2p.100 d'alcool méthylique, 15p.100 d'alcool éthylique, 10p.100 d'alcool propylique, 2.5 p. 100 d'alcool butylique, 1 p. 100 d'alcool amylique, 0.2 p. 100 d'alcool caproïque, 0.1 p. 100 d'alcool caprylique.

C'est-à-dire que le pouvoir vénéneux ou toxique des alcools paraît d'autant plus élevé que l'atomicité de l'alcool en carbone est grande, observation déjà faite par tous les savants dont nous sommes occupé, mais avec cette différence qu'il y a ici une exception remarquable, celle de l'alcool méthylique, dont la toxicité pour les levûres apparaît plus de 7 fois plus intense que celle de l'alcool éthylique.

Et ce qu'il y a de curieux, de très remarquable à notre avis, c'est que dans les cas où la clinique s'est occupée d'empoisonnements par l'alcool méthylique, empoisonnements souvent suivis de mort, il y a une sorte de parallélisme frappant entre la petite quantité d'alcool méthylique qui a engendré la mort, et la petite quantité qui tue ou tout au moins paralyse les levûres, contraste évident avec la grande quantité d'alcool éthylique qui dans un cas comme dans l'autre, est nécessaire pour produire les mêmes phénomènes.

En décembre 1911 furent à Berlin constatés en l'espace de quelques jours 170 cas d'intoxication suraiguë avec symptômes cholériformes, chez des individus venant surtout d'asiles de nuit et dont 67 mou-

rurent en très peu de temps. Les médecins des hôpitaux de Berlin où étaient amenés aussitôt les malades, crurent tout d'abord à une épidémie, surtout lorsqu'ils eurent l'occasion de constater dix-huit cas nouveaux en quelques heures, tous de caractère identique.

Les professeurs Strassmann et Jugeneck ayant fait un grand nombre d'autopsies de ces individus, signalèrent que leur mort venait tout simplement de l'absorption en très petites quantités d'alcool méthylique qui avait été incorporé à des boissons communes vendues par les tenanciers de tavernes situées à proximité des asiles de nuit.

Cette affaire qui eut un grand retentissement à cette époque, provoqua dans le numéro de mars 1918 des *Annales des falsifications* un article extrêmement sérieux et documenté de M. le professeur Bordas, auquel nous puisons toutes nos indications.

Le professeur Bordas rappelle à ce propos toutes les contributions que la clinique a pu apporter sur la toxicité de l'alcool méthylique. On voit ainsi que 120 à 140 grammes constituent une dose mortelle, que des troubles oculaires sont constatés avec l'absorption de 8 à 20 grammes; qu'en Amérique Buller et Wood ont constaté 153 cas de cécité complète et 122 morts; que sur 100 personnes qui avaient bu 120 grammes chacune d'eau-de-vie de Colombie, 40 sont mortes et 20 sont devenues aveugles avant de mourir; que nombreux sont les cas d'intoxication des ouvriers travaillant dans l'industrie où l'on emploie l'alcool

méthyllique, que d'après Terrien, les lésions oculaires dues à une telle intoxication, sont de pronostic très grave.

Bref, c'est pour nous une véritable révolution; c'est la relégation au fond de leurs laboratoires d'où elles n'auraient jamais dû sortir, des expériences de Rabuteau, Joffroy et Serveaux et de Daremberg.

C'est la revanche de la clinique et du bon-sens que met en lumière l'éminent professeur Bordas.

Tout récemment, nous avons pu lire dans les journaux du 28 décembre dernier, cet entrefilet significatif : « L'interdiction aux Etats-Unis de la vente des alcools a favorisé celle clandestine de l'esprit de bois sous le nom de whisky et l'on compte depuis 45 morts » Et deux jours après, le 30 décembre : Aux Etats-Unis, le nombre des personnes empoisonnées par la vente d'alcool à l'esprit de bois, atteint 73 dans huit villes. »

* * *

Nous prévoyons des objections, et pour ne pas qu'on nous les fasse, nous ne craignons pas de les faire nous-même. Les voici : l'alcool méthyllique est rarement pur; ce n'est que dans des cas tout à fait exceptionnels et pour des recherches de laboratoire qu'on se propose parfois d'en obtenir des échantillons chimiquement purs. Ordinairement on retire l'alcool méthyllique du bois par une première distillation dont le produit renferme un mélange d'acide pyroligneux et d'al-

cool méthylique. On additionne ce mélange de chaux et on distille à nouveau; ensuite on ajoute de l'acide sulfurique, enfin on rectifie sur de la chaux vive¹. Une telle préparation introduit beaucoup d'impuretés dans l'alcool méthylique. Et comme il est probable que l'alcool méthylique bu par les gens intoxiqués par lui, n'avait pas subi la rectification qui l'eût purifié et qui eût consisté à ajouter du chlorure de sodium et à redistiller au bain-marie², les effets des impuretés ont pu masquer l'effet de l'alcool lui-même en le dépassant de beaucoup..

Comme il s'est agi de « doses toxiques en une seule fois », nous ne craignons pas de répéter ce que dit le professeur Pouchet à propos de l'alcool éthylique : « la proportion d'alcool est tellement considérable par rapport aux impuretés, que c'est à l'alcool et non aux impuretés qu'il faut attribuer ces accidents »; ce qui ne nous empêche pas d'admettre également que les impuretés ont pu « aggraver » considérablement l'intoxication.

1. *Grand Dictionnaire Larousse*, Article : Alcool.

2. *Ibid.*

CHAPITRE IV

Des effets physiologiques des moûts et des vins

*Effets laxatifs des raisins et des moûts. — Effets iné-
briants des moûts et des vins sucrés des Anciens. —
Les observations de Brillat-Savarin sur le vin de
Champagne. — Les effets des vins de Sauternes, des
vins du Médoc, et de quelques autres. — Effets des
vins falsifiés.*

Par nos aperçus que nous croyons simplistes, nous pensons avoir rectifié certaines interprétations d'expériences de laboratoires qui nous paraissaient erronées. Le désir de faire jouer au bon-sens un rôle qui doit être de tout premier plan dans une question comme celle dont nous nous occupons, va nous faire expliquer à notre manière des détails qui ont paru quelquefois obscurs à plusieurs auteurs et non des moindres.

Tout d'abord, puisqu'avant tout, nous envisageons

le vin, prenons celui-ci à son origine et parlons du raisin et du moût. Tout le monde a reconnu les propriétés laxatives des raisins et des moûts. A quoi tiennent-elles ? Pour nous, c'est très simple, elles sont dues presque uniquement au sulfate de cuivre dont on imprègne les raisins (et qui reste adhérent à leurs pellicules malgré les lavages à l'eau froide), pratique qui a malheureusement été rendue nécessaire depuis que les plants phylloxérés importés d'Amérique ont amené aussi avec eux le mildew.

Sans doute les sels de cuivre ne sont-ils pas très toxiques. Sans-doute aussi la plus grande partie du sulfate de cuivre est-elle précipitée dans la lie au cours de la fermentation, ce qui limite sa quantité dans le vin à un dixième de milligramme par litre¹, proportion absolument inoffensive. La consommation du raisin en nature n'en est pas moins rendue désagréable pour beaucoup de gens, pour nous en particulier, depuis que l'on procède à 3 et même 4 sulfatages par an de la vigne.

Le traitement des vignes à l'arséniate de plomb est plus à craindre et la consommation du vin avant le dépôt complet des lies peut présenter un certain danger².

A côté de ces actions accessoires des moûts et des

1. G. de Dubor, *Viticulture moderne*, 3^e édit., Paris, Larousse, p. 92.

2. Muttelet et Trouplain, *Annales des falsifications*, janvier 1912.

raisins connues depuis peu puisqu'autrefois elles n'avaient pas de raisons de l'être, il en est une qui semble avoir peu pénétré l'esprit cependant très averti de certains auteurs.

Le commentateur de l'article « moût » du Dictionnaire de la Bible, ouvrage auquel nous avons puisé pour la rédaction de notre histoire du vin en Palestine, émet une conception qui nous plaît par son rude bon-sens : si Noé s'est enivré avec du moût, c'est parce que ce moût, pris en abondance, fermente dans l'estomac. »

L'observation a depuis longtemps fait connaître l'ivresse des grives et de certains animaux qui mangent des raisins, au point que Zaborovski¹ dément l'opinion de Brillat-Savarin que l'homme seul a l'appétence des liquides alcooliques².

Il n'y a aucune raison de ne pas admettre de semblables phénomènes pour l'homme. En admettant que la fermentation du moût n'ait pas été commencée au moment de son absorption, elle va trouver un moment donné ses conditions optima; ce moment sera celui où la température du contenu stomacal oscillera entre 18 et 25 degrés³. Si le moût est en pleine fermentation, celle-ci se continuera, ne s'arrêtera qu'à une température voisine de celle de la chaleur naturelle du corps.

1. *La Grande Encyclopédie*. Article : Ivresse.

2. Brillat-Savarin. *Physiologie du goût*. Méditation IX. Des boissons.

3. Portes et Ruyssen, *op. cit.*

On comprend que plus la quantité du contenu stomacal sera grande, plus de temps restera la chaleur dans les limites les plus favorables, par suite de la lenteur de l'échauffement progressif du moût.

Et par suite, plus il y aura production d'alcool, de gaz carbonique et d'éthers, toutes substances à effets inébranables¹.

Tout le monde sait que pour obtenir une fermentation pour ainsi-dire instantanée lorsqu'on fabrique une boisson de fruit, il suffit de verser sur ceux-ci de l'eau tiède, à condition naturellement que ces fruits contiennent eux-mêmes des ferments spontanés.

Cette simple considération d'un des facteurs de la fermentation, la température, nous permet donc d'expliquer les effets enivrants des vins grecs qui étonnaient, nous l'avons vu, MM. Portes et Ruysen.

En effet, malgré leur manie de concentrer les moûts par la cuisson, il est infiniment probable que les anciens Grecs dépassaient rarement dans cette opération le degré de chaleur incompatible avec la vie des levûres, ce qui aurait eu pour effet d'enlever aux vins une partie de leurs qualités organoleptiques.

Et il est même certain que malgré leurs pratiques et leurs additions de substances variées les Grecs n'obtenaient en général qu'un arrêt de la fermentation, Car, ainsi que l'expose Mousin, ils mettaient la plupart du temps leurs récipients pleins de vin et clos dans

1. G. Pouchet, *Leçons de pharmacodynamie*, II^e série, op. cit.

des sources fraîches ou dans la mer jusqu'au mois de décembre, de façon à éviter par ce moyen ce que nous appelons aujourd'hui « les fermentations secondaires ».

De tels vins introduits dans l'estomac en grande quantité, y fermentaient pendant un temps appréciable de la digestion gastrique, d'où leurs effets enivrants auxquels se surajoutaient ceux des nombreux arômes dont ils étaient additionnés.

Ces conceptions élémentaires sur les effets des vins des Anciens, effets d'une part inébranlables, effets d'autre part d'intoxication sur l'organisme par les substances diverses dont ils étaient mélangés, ne semblent pas avoir été comprises de M. Curtel, œnologue distingué et professeur à la faculté des sciences de Dijon, ni de M. Delpuech, médecin de l'hôpital Cochin, puisque pour expliquer ces effets, l'on suppose que les vins des Romains étaient très alcooliques, ce qui est faux, et que l'autre admet que « plus un vin est sucré, plus il est alcoolique », ce qui est une hérésie.

Il est regrettable qu'on n'ait pas utilisé le malade à fistule gastrique de Verneuil, qui, mieux que le fameux chasseur canadien de Beaumont, aurait pu servir à ces expériences, pour étudier chez lui la fermentation intra-stomacale des raisins et des moûts. La physiologie n'aurait pu qu'en tirer bénéfice et nous serions davantage fixé sur ce que peut être cette fermentation qui, étant donné ce que nous savons des conditions de vie des levures aérobies, ne peut que rester dans l'imprécision.

*
* * *

Mais puisque nous faisons appel au bon-sens et que nous venons de mentionner Brillat-Savarin, citons de lui une remarque fort judicieuse qu'il fit à ce banquet dont nous avons déjà parlé et que présidait Corvisart¹.

« Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue. Le docteur Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi, dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne, et quelquefois morose.

« De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant : Le vin de Champagne qui est un excitant dans ses premiers effets (ab initio) est stupéfiant dans ceux qui suivent (in recessu); ce qui est au surplus un effet notoire du gaz carbonique qu'il contient. »

Et cette remarque, faite uniquement de bon-sens, mérite d'autant plus d'être rapportée qu'elle est en concordance avec ce que dit lui-même le professeur Pouchet quand il parle des vins blancs mousseux « dont l'action capiteuse très remarquable est due

1. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*. Méditation XI. Des Gourmands,

tout autant à l'acide carbonique qu'ils renferment en excès qu'à leur proportion d'alcool.»¹

*
* *

En ce qui nous concerne, nous avons fait un certain nombre, nous ne dirons pas d'« expériences », mais d'observations, sur les vins de Sauternes, les vins de Médoc, les vins de Bourgogne et ceux de l'Allier dits de Saint-Pourçain sur Sioule.

Nous avons eu le privilège de boire la plus grande partie des meilleurs grands crus authentiques de Sauternes et de Médoc, que nous avons par suite la prétention de connaître beaucoup mieux que les experts-dégustateurs de Paris dont nous avons parlé. Ce privilège, nous croyons devoir le dire, afin d'éviter que les détracteurs de notre ouvrage n'y voient un plaidoyer « pro domo », nous a presque toujours coûté très cher, car nous le répétons, nous ne possédons pas un pied de vigne et n'avons pas la moindre parenté ni la moindre alliance qui nous rattache de près ou de loin aux intérêts de la viticulture.

*
* *

Vins de Sauternes. — Nous ne discuterons pas les travaux de la commission de Bordeaux chargée en 1911 d'étudier les effets de l'acide sulfureux contenu dans

1. G. Pouchet, *Leçons de pharmacodynamie*, II^e série, *op. cit.*, p. 343.

les vins de Sauternes, et composée de plusieurs propriétaires du cru ainsi que de « savants » de la région

« Ces expériences, disent MM. Ogier et Richaud dans leur rapport au comité consultatif d'hygiène du 27 mars 1911, ont été extrêmement correctes et consciencieuses. »

L'acide sulfureux a été innocenté sur toute la ligne.

Comme il s'est agi d'expériences qui rentrent assez dans « nos cordes », puisqu'en l'espèce il était question de vins de Sauternes qu'on absorbait en nature, nous nous permettrons de dire que les expériences de Leuch et de Wiley sur les capsules de bisulfite de soude concordent beaucoup mieux avec nos observations personnelles qu'avec les résultats obtenus par MM. Blarez, Barthe, Gayon, Gautrelet, Verger, Sellier, Carles, Laborde et Mestre.

Depuis 1912, nous avons bu à maintes reprises, au cours de repas ordinaires composés de deux plats dont un de légumes, toujours en compagnie de plusieurs personnes, et ce vin étant exclusivement la boisson du repas, à peu près tous les vins des grands crus de Sauternes de différentes années, autant que possible des meilleures c'est-à-dire de 1893, 1899, 1900, 1904, 1908, 1912 et 1914, (châteaux Yquem : 1900 et 1912. — Vigneau : 1900 et 1908. — Coutet : 1893, 1900, 1904, 1912. — Guiraud 1911 et 1914. — La Tour Blanche 1912. — Rieussec 1893, 1899. — Suduiraut 1893, 1899, 1904, 1906. — Filhot 1904. — Doisy 1900)

Nous avons fait les constatations suivantes : les vins de 1912 avaient un goût prononcé de gaz sulfureux,

ceux de 1909 également ; goût que nous attribuons à une notable quantité d'anhydride sulfureux libre.

Par suite sans doute de combinaisons p us ou moins élucidées par les chimistes, ce goût n'existait plus dans les vins antérieurs à 1906.

D'une façon générale, toutes les personnes qui étaient avec nous et nous-même, après l'absorption d'un quart à un tiers de litre environ de vin de Sauternes de quelqu'année qu'il fût, nous avons senti dès les premiers temps de la digestion, une sécheresse de la gorge qui a toujours provoqué chez tous une soif assez vive.

D'une manière générale aussi, sensation d'étourdissement et légère céphalée à laquelle étaient plus sensibles les personnes du sexe féminin. Enfin digestion toujours et pour tout le monde, très retardée.

Ces observations ne sont sans doute pas des expériences scientifiques, et nous nous défendons hautement de les faire reconnaître pour telles. Ce sont simplement des constatations sur ce qui se passe dans le domaine courant de la vie chez les gens qui boivent du Sauternes.

Que les vins de Sauternes aient des effets physiologiques tels, ou qu'ils soient d'après la fameuse Commission de Bordeaux, complètement incapables de provoquer une migraine et de changer la composition des éléments de l'urine, ce n'est pas à notre avis ce qui a une grande importance au point de vue social.

Si le vin de Bordeaux n'est pas fait pour les chiens

comme disent MM. Ogier et Richaud, le Sauternes non plus n'est pas fait pour tout le monde. Les vignerons de la région sont loin d'en faire abus par raison d'économie, préférant le vendre. Et pour les gens qui comme nous en achètent, il coûte suffisamment cher, surtout aujourd'hui, pour qu'on ne soit pas tenté d'en absorber des quantités immodérées. Enfin les gens riches qui aiment à s'enivrer avec du vin, préfèrent arriver à ce résultat avec du champagne.

Quant aux ouvriers chez qui nous comptons beaucoup de relations et même d'amis, nous n'en avons jamais connu qui eussent une connaissance très exacte de ce qu'est le véritable vin de Sauternes. Cette question n'a donc pas un grand intérêt au point de vue de l'alcoolisme.

A notre humble avis, le Comité consultatif d'hygiène a eu tort d'admettre la limite de 450 milligrammes par litre comme teneur en acide sulfureux dans les vins, mais il aurait pu la tolérer aux vins de Sauternes.

*
* *

Vins de Bourgogne. — Dans l'état actuel du commerce et de la chimie des vins, il est devenu extrêmement difficile de se procurer du vin de Bourgogne authentique. Personnellement nous y avons renoncé.

Tout le monde sait qu'en Bourgogne, à part quelques gros propriétaires qui font du vin, ce sont de gros négociants qui acquièrent le raisin en nature, raisin dont

ils tirent le meilleur parti possible. La question dépend donc, quand on ne peut pas se procurer du vin venant directement de la propriété, de l'honnêteté du commerçant auquel on s'adresse et de la réputation qu'il s'est acquise comme fournisseur de crus authentiques. Il existe en Bourgogne, plus qu'à Paris, des négociants en vins consciencieux. Leurs noms sont connus des gourmets; ils figurent sur les étiquettes des bouteilles vendues dans le commerce.

Malheureusement ces noms deviennent depuis longtemps introuvables. Peut-être en y mettant le poids de l'argent, trouverions-nous encore des vins de Bourgogne authentiques dans la capitale. Ce serait une distraction onéreuse et le temps perdu à une telle recherche serait d'une utilité contestable.

Nos observations datent donc de longtemps, de 1913 et 1914 et ont surtout porté sur les vins de Nuits-Saint-Georges; à cette époque en effet, certaines facilités nous permettaient d'obtenir du vin authentique de cette localité.

Faites dans des conditions analogues à celles qui nous ont permis d'apprécier le vin de Sauternes, ces observations nous autorisent à émettre les indications suivantes : le vin de Nuits est le vin le plus alcoolique de tous les vins rouges naturels de France. Il est le plus capiteux de ces vins que nous ayons bu. L'absorption d'un litre de ce vin provoque une ivresse manifeste. La digestion, par une ingestion modérée de ce vin,

est notablement retardée. La céphalée, pour une consommation d'un demi-litre, est inévitable.

Pour le plus grand nombre des femmes, cette céphalée prend la forme d'une migraine persistante.

Constatations de peu d'importance d'ailleurs. Si les grands vins de Bourgogne, comme les Sauternes ont des effets marqués sur les systèmes nerveux et digestif, (ce qui ne les empêche pas d'être de goût exquis), leur abus est certainement à notre avis l'une des moindres causes de l'alcoolisme.

* * *

Vins de Médoc. — Nous ne croyons pas qu'il existe davantage « d'imitations » que pour les vins de Médoc. Dix ans d'une production intensive de cette région ne suffiraient pas à constituer ce qui se consomme annuellement à Paris sous le nom de vin de Médoc.

Les hasards de la guerre nous ont fait déguster la plus grande partie des grands crus de cette région et connaître leur berceau.

Le vin de Médoc est l'un des plus agréables au goût et à l'estomac que nous connaissions. On peut en boire de grandes quantités, c'est-à-dire jusqu'à trois litres dans une journée, sans en être incommodé. Ainsi que le dit M. Mauriac, il est véritablement « eupeptique », et les expériences du professeur Ch. Richet qu'il cite¹,

1. Mauriac. *La défense du vin*. Op. cit. p. 51 et 52.

sur le malade à fistule gastrique de Verneuil, sont l'expression scientifique de faits courants d'observation clinique que pour notre part nous avons maintes fois constatés.

Une jeune femme de Paris, dont la digestion stomacale était depuis de nombreuses années sujette à maints troubles (crampes, brûlures continuelles, etc.) bien que la digestion intestinale fût excellente, a été « guérie » nous ne craignons pas d'employer ce mot, par une ingestion régulière et modérée de vins du Médoc en moins de deux mois.

Peu nous importe ce qu'en pensent les sectaires des Ligues anti-alcooliques qui ne craignent pas, eux, de préconiser l'emploi des antiseptiques dans les vins¹, pratique hautement désapprouvée par le Professeur Pouchet². Qu'ils boivent de l'eau s'ils n'ont jamais connu les vins authentiques de France; mais qu'ils laissent les gens comme nous, boire le vin qu'ils aiment lorsqu'ils en ont l'occasion, et leur esprit simpliste lui attribuer d'heureux effets sur les estomacs affaiblis.

*
* *

Vins du Centre. — Pendant de nombreuses années,

1. M. Mathieu ne craint pas de paraître encourager l'addition d'acide cinnamique. In Triboulet, Mathieu, Mignot. *Traité de l'alcoolisme*, op. cit. p. 465.

2. M. le Professeur Pouchet s'exprime ainsi : « Une pratique qui doit être rigoureusement proscrite, c'est l'addition d'antiseptiques. Je l'ai signalé à maintes reprises comme rapporteur au Comité Consultatif d'Hygiène. » *Leçons de pharmacodynamie*, II^e série, p. 356.

nous avons bu régulièrement aux repas du vin de la région dite de Saint-Pourçain-sur-Sioule (Allier), venant du même propriétaire-viticulteur, vin rouge et vin blanc pesant 6 à 8 *degrés* d'alcool, comme la *plupart* des vins ordinaires de boisson courante de la France¹, vins qui ne « tiennent » pas longtemps la bouteille, qui sont à leur maximum de qualités dans les deux ou trois ans qui suivent la vendange, vins qui sont produits en abondance par notre pays et qui devraient, être la boisson ordinaire du Parisien au lieu de ces dilutions colorées d'alcools divers, mélangées de toutes sortes de substances, y compris du vin, et que depuis longtemps notre estomac se refuse à accepter.

Personne de notre entourage n'a été incommodé par l'usage de ce vin, en quelque quantité que ce fût. Il nous a été donné au mois de septembre dernier d'en boire à nouveau pendant trois semaines à la dose d'environ 75 centilitres par repas. Nous n'avons noté aucun effet physiologique méritant d'être signalé, si ce n'est une diurèse assez marquée provoquée par le vin blanc. L'absorption de plus d'un litre n'occasionnait même pas la plus légère sensation d'euphorie.

*
* *

Vins du commerce. — Il serait difficile de détailler les différents effets produits sur nos fonctions diges-

1. Cf. Bussillet Maurice. Thèse médecine. Lyon 1902.

tives par les vins « travaillés » par le commerce, que nous avons pu boire au courant de notre vie.

Résumons les constatations les plus habituelles que nous avons faites chez nous-même et dans notre entourage : pyrosis en général pour une absorption de moins de un demi-litre de « pinard », pseudo-bordeaux et C^{te}; digestion éminemment retardée; assez fréquemment diarrhée; coliques intestinales pendant tout le temps de la digestion; salivation parfois intense.

La dernière observation faite par nous et qui s'accorde le plus avec ce tableau repose sur l'ingestion journalière à dose très modérée pendant près de deux mois d'un vin soi-disant de Bordeaux, dans lequel notre goût a cru discerner la présence de trois vins différents et celle, indéniable, d'un bouquet artificiel.

A noter que nous n'avions aucune prévention contre ce vin, envoyé qu'il nous avait été par un ami, gros négociant d'une parfaite urbanité et fin connaisseur, et dont pour de multiples raisons nous ne pouvions décemment attendre qu'une fourniture satisfaisante; ce qui élimine toute idée de facteur psychique dans notre appréciation.

Tous les membres de notre famille se sont d'ailleurs unanimement décidés à ne plus faire usage de cette boisson.

*
* *

Quoique personnellement doué d'un excellent appétit et d'un excellent estomac qui ignore les into-

lérances pour certains aliments, comme celui d'une jeune femme de nos relations qui n'a jamais pu absorber un filet de sole sans le vomir, nous possédons un tube digestif hyper-sensible, et nous attachons une grande importance à notre digestion, qui est à notre avis le meilleur critérium de la bonne qualité des mets et des boissons que nous ingérons¹. Au cas où notre goût a été pris en défaut, la digestion stomacale ou intestinale nous a toujours servi de contrôle.

Et nous resterons toujours persuadé que cette manière simpliste d'envisager les boissons a beaucoup plus de valeur que les analyses officielles des laboratoires.

*
* * *

A ce propos, nous allons même faire toucher du doigt combien notre organisme est parfois infiniment plus sensible que tous les réactifs chimiques.

Tout le monde a plus ou moins eu l'occasion d'absorber un mets ou une boisson qui présentait un goût de pétrole : soit du pain ayant été posé sur l'endroit où avait été mise une lampe, soit un aliment mis dans un récipient essuyé avec un torchon sale.

Personnellement, cela nous est arrivé plus d'une fois; entre autres il nous est arrivé de boire du vin à goût de pétrole, ce goût ayant été provoqué parce que l'individu qui tirait ce vin au tonneau, en avait essuyé

1. On ne vit pas de ce qu'on mange, mais de ce qu'on digère. Brillat-Savarin. *Physiologie du goût*. Méditation XV.

la cannelle avec un torchon dont on s'était servi pour essuyer une lampe.

Nous ignorons tout de la toxicité du pétrole, mais ce que nous savons parfaitement, c'est que lorsque nous avons bu ce vin pétrolifère de même que chaque fois qu'il nous est arrivé d'absorber quelque chose imprégné d'une trace de pétrole, notre digestion a toujours été retardée et agrémentée de nombreuses éructations à goût de pétrole, ce qui en l'espèce n'était nullement intéressant.

Et cependant il s'agissait d'une quantité de substance telle, nous ne craignons pas de l'affirmer, que pas un chimiste du monde n'aurait pu l'évaluer par les moyens de la chimie, ni même, nous allons plus loin, la déceler.

CHAPITRE V

« E pur si muove »

Galilée.

L'alcoolisme inconnu dans les régions viticoles

Tout d'abord, faisons table rase de ces pseudo-savants de grandes villes des régions viticoles qui faisant le panégyrique du vin de leur province, n'ont pas voulu scinder la question et faire la part, d'un côté du vin des viticulteurs, et d'un autre, du vin du commerce. Par leurs tractations avec ce dernier, ils ont contribué par l'autorité dont ils jouissent dans leur zone d'influence, à fausser l'esprit du public.

Nous ferons simplement appel aux modestes praticiens exempts de parti-pris, ou d'intérêt qui les pousse à prôner la consommation du vin, ces honnêtes médecins des campagnes où l'on fait et où l'on boit du vin, et qui s'étonnent à bon droit que de Paris partent des anathèmes contre ce vin qu'ils boivent et qu'ils aiment, ce vin qui rentre comme l'un des facteurs les plus rares des maladies qu'ils ont à traiter au cours de leur carrière.

Ce serait faire injure à la France viticole et au vin de France de ne pas dire qu'il en existe dans toutes les régions vignobles. Mais comme nous sommes limité par le cadre et les proportions de notre ouvrage, nous n'en citerons que quelques exemples.

CHARENTE-INFÉRIEURE. — Dans la commune de P... d'où est originaire un de nos amis, le Dr A..., les habitants boivent sans modération du vin et même des eaux-de-vie de leurs crus. Conclusion : il n'y a qu'un seul alcoolique dans la commune, c'est le pâtissier, dont tout le monde connaît l'habitude de s'entaverner pour consommer uniquement des amers et des apéritifs.

Nous mentionnerons également pour la Charente-Inférieure le rapport à la commission d'enquête sur les alcools, du médecin-chef de l'asile d'aliénés de Lafond, qui signale que la physionomie des gens du pays s'était altérée au moment de la crise phylloxérique lorsqu'ils avaient dû consommer à la place de leur vin blanc habituel, de la piquette de pomme ou de raisins secs. (*In* Mayet, *Le vin de France*, p. 135.)

BOURGOGNE. — Nous rappellerons à propos de la Bourgogne que l'alcoolisme n'y a été connu qu'au moment de la crise phylloxérique également, ainsi qu'il résulte d'un rapport du médecin-chef de l'asile d'aliénés de Dijon. (*In* Mayet, *Le vin de France*, p. 227.) D'ailleurs, tous les témoignages des médecins bourguignons sont unanimes. La cirrhose du foie est rare dans

leur région, si ce n'est exceptionnelle. (Rabuteau, cité par Izou, Thèse, Paris.)

SARTHE. — Un médecin de la région des coteaux du Loir, cité par Mayet (p. 120-123) a constaté sur ses clients les effets désastreux des vins falsifiés au moment de la crise phylloxérique, et les a « guéris » en leur faisant absorber du vin naturel, vin auquel il est loin d'attribuer le moindre méfait.

ALLIER. — Dans la campagne viticole de l'Allier, de superficie assez restreinte, et à proximité de laquelle notre père et notre grand-père ont exercé pendant 60 ans la médecine, l'alcoolisme sous quelque forme que ce soit, est aussi exceptionnel que la syphilis.

GIRONDE. — Tous les praticiens de cette région ont innocenté hautement les vins de Bordeaux, y compris le Sauternes. En ce qui nous concerne, nous adoptons pour ce vin un point de vue particulier : c'est un facteur économique qui en limite l'abus qu'on ne connaît pas.

MIDI. — Pour cette région, nous ne croyons pas mieux faire que de souscrire sans réserves aux observations que nous avons précédemment rapportées du distingué viticulteur qu'est M. Couderc, observations qui pour ne pas émaner d'un médecin, n'en sont pas moins très judicieuses, pleines de bon-sens, de sincérité et de compétence.

Notons en passant que tout dernièrement le rédacteur en chef du *Moniteur vinicole*, le distingué M. Desmoulins, nous disait que les ouvriers agricoles qui travaillent actuellement dans l'Aude et l'Hérault, exigent une ration de 5 litres de vin par jour.

Nous ne croyons pas nous avancer beaucoup en affirmant qu'à Paris, ils ne résisteraient pas longtemps à un pareil régime avec le vin de Bercy.

AVEYRON. — Nous regrettons de ne pas pouvoir donner ici un résumé de l'excellente thèse d'Izou¹ sur l'étude clinique très consciencieuse qu'il a faite de la population de Marcillac, commune viticole d'où il est originaire. Les paysans d'Izou boivent une moyenne journalière de 4 litres et demi de vin du pays, pesant 8°8 à 9°7, et au moment des vendanges de 6 à 7 litres. La plupart (80 %) sont artério-scléreux de bonne heure, ce qui ne les empêche pas de vivre vieux et d'être exempt de cirrhoses et de maladies nerveuses.

La commune d'à-côté, moins favorisée parce qu'elle possède peu de vignes, s'est jetée sur les boissons falsifiées : aussi a-t-elle présenté au Conseil de révision les deux seuls épileptiques de tout le canton, et une année sur 9 conscrits, 5 rachitiques. A Marcillac, rien de semblable. Tout le contingent est de premier ordre.

*
* *

Ces quelques aperçus, pris au hasard entre mille que

1. Izou. Thèse Paris 1906-1907.

nous pourrions trouver dans les régions viticoles où il est indispensable de les prendre, suffisent à montrer que d'une part le vin *naturel* a toujours été considéré à juste raison *par les gens qui le connaissent*, comme innocent des méfaits dont on l'accuse ; et d'autre part son usage modéré ne peut être que salutaire.

Nous résumerons et sanctionnerons en même temps toutes les opinions, y compris la nôtre, en citant ces lignes dues à la plume hautement autorisée de M. le Professeur Pouchet, membre de l'Académie de Médecine :

« En pratique, ce que l'on observe le plus généralement, c'est que l'ingestion modérée de vin, chez les individus normaux et en bonne santé, dont le tube digestif fonctionne normalement, produit une excitation *bienfaisante* et *favorise* la digestion. L'usage journalier de vin rouge léger, peu alcoolique, comme la plupart des vins de France, à raison de 300 à 500 centimètres cubes par repas, suivant les conditions de vie physique et de travail à effectuer, est ce qui *paraît convenir le mieux* pour coopérer à l'alimentation normale de l'individu. »

« C'est à l'aide du vin, dit encore le Professeur Pouchet, que l'on peut arriver à rendre possible le maintien de l'alimentation pendant les périodes fébriles¹ ».

1. G. Pouchet. *Leçons de pharmacodynamie*. II^e série, op, cit.

CONCLUSIONS GÉNÉRALES

Sublata causa, tollitur effectus.

Dans cette étude imparfaite que nous venons de faire, nous croyons avoir mis en lumière l'importance d'un facteur de la plus haute importance à notre avis dans la genèse de l'alcoolisme : la falsification du vin.

A elle seule, semble-t-il, elle a pu créer dans l'antiquité le tableau clinique de l'alcoolisme. De nos jours, elle entre comme une des causes directes les plus importantes de l'alcoolisme-maladie constaté dans la région parisienne et les grands centres.

Enfin elle joue un rôle prépondérant comme facteur économique de l'alcoolisme péril-social, car elle est une des raisons capitales du grand nombre des débits de boissons.

La lutte anti-alcoolique ne doit pas dérailler de ses voies. Elle doit avant tout frapper à la tête. Et frapper à la tête, c'est avant tout tuer le commerce en gros des vins.

Jeter le discrédit sur tous les vins sans exception, comme font les sectaires de certaines ligues, c'est

méconnaître le bon-sens et la science, c'est ignorer que « la France, selon les fortes paroles de M. Albert Milhaud, est agricole avant d'être industrielle, et viticole avant tout ». C'est vouloir tuer l'économie de son pays sous prétexte de le sauver. C'est ne pas admettre qu'il y a plusieurs millions d'individus que fait vivre la vigne, qu'il y a les trois-quarts de la France qui boivent du vin.

* * *

Les lois sur la suppression des « apéritifs », nous les espérons. Les « apéritifs » et les liqueurs ne représentent que des intérêts restreints. Nous avons importé en 1919 pour 428 millions de francs d'eaux-de-vie. Supprimer les apéritifs, c'est supprimer une grande partie de ces importations, au détriment de quelques intermédiaires sans utilité sociale, c'est enrichir la France.

Le Législateur, en écoutant enfin la grande voix de l'Académie de Médecine, servira bien les intérêts de son pays. Il a déjà supprimé l'absinthe.

Le nombre des débits de boissons diminuera de ce fait même. Mais déjà il peut leur être porté un coup mortel par l'œuvre des syndicats viticoles.

* * *

Cette œuvre, les viticulteurs s'y associeront tous sans hésiter. Cette lutte sociale contre le fléau de l'alcoolisme, à laquelle ils contribueront, ne sera pas le moins

dre de leurs gloires. Ils se sont sacrifiés comme tout le monde pendant la guerre, ils ne marchanderont pas pour la paix. Ils n'ont rien à risquer; ils ont seulement leurs intérêts à défendre. Ils les défendront facilement, ils auront le concours assuré des véritables savants, des pouvoirs publics, de la France entière.

L'objectif est simple : c'est tuer le falsificateur, cet être néfaste qui vole le Trésor par la fraude, qui dissimulé ses bénéfices de guerre¹, qui se refuse à payer ses impôts les plus légitimes², qui empoisonne le public, qui commandite pour en faire des mastroquets un tas d'individus qui feraient bien mieux de chercher un autre métier, qui déroute par son tapage bruyant les meilleures idées du législateur, qui est cause que nombre de nos parlementaires sont en tutelle. C'est un malfaiteur de la société, c'est un de ses infimes éléments qui, pour si peu qu'il soit par le nombre, est en réalité un de ses meneurs les plus influents.

Il faut le mettre hors d'état de nuire, supprimer sa

1. Tout récemment, le *Journal* relatait qu'un M. X. négociant en vins avait dissimulé trois millions de bénéfices exceptionnels de guerre.

2. La Chambre de Commerce de X. (dont la plupart des membres sont de gros négociants en vins qui ont gagné de nombreux millions au cours de la guerre), a arrêté les principes suivants : suppression des contributions exceptionnelles de guerre, maintien absolu du principe de non-rétroactivité des lois, application à un taux modéré des impôts directs et création de nouvelles ressources à l'aide d'impôts indirects permettant la suppression des impôts personnels; suppression de l'obligation impartie aux commerçants d'assurer la perception des impôts. X, 15 février 1920. (*Les Journaux*).

raison d'être, et c'est très simple : il suffit de jeter un discrédit sans retour sur le commerce des vins, ce qui peut se réaliser automatiquement si les syndicats viticoles veulent bien s'en donner la peine.

*
* *

Les Syndicats viticoles ont « le devoir de faire apprécier leurs produits par le consommateur et de les défendre contre la fraude ». La récente loi qui leur accorde la personnalité civile complète, ne limite plus leurs moyens.

Leurs membres sont le nombre. Ils disposent aujourd'hui de grandes ressources.

La concurrence, ils n'en ont plus pour longtemps. Le Nord, malheureusement dévasté en grande partie, ne reconstituera pas dès demain son industrie de la betterave, pour laquelle nous ne craignons pas d'ailleurs d'espérer que l'alcool de bouche n'en sera plus autant l'exutoire.

Le viticulteur a donc pour l'instant la partie belle, il peut faire de grandes choses.

Pour nous, notre devoir est de faire connaître le plus possible son vin, son vin naturel et authentique, celui qui ne fait pas de mal et qui fait plaisir à boire.

Le Français aime le vin; qu'on ne déprécie pas sa vigne qui lui donne :

La flamme de ses yeux, l'adresse de ses doigts
L'essor de son esprit qui fuse en étincelles

(J. RICHPIN.)

A notre « France convalescente » (M. P. Deschânel),
donnons le vin qui lui convient.

Les Syndicats viticoles se feront connaître à Paris et
dans les grands centres. Ils vendront directement au
public les produits de leurs vignobles.

Ils ne livreront plus leurs récoltes aux trafiquants
qui les dénaturent. Ils ont les moyens maintenant de
s'affranchir de cet esclavage qui n'a que trop pesé sur eux.

Le public finira par connaître les vins de France, il
les appréciera, il en exigera le certificat d'origine qu'on
ne lui camouflera plus. La loi sur la répression des frau-
des n'est pas faite pour le viticulteur.

Le consommateur désertera la cave de l'épicier et le
comptoir du mastroquet. Il achètera directement son
vin au producteur, dans les dépôts que celui-ci aura
dans toutes les grandes villes.

Son goût enfin averti triomphera des oppositions
inévitables et des entraves systématiques.

*
* *

Les négociants en vins, ne pouvant plus avoir de
vins, de vrais vins authentiques, distancés dans cette
lutte inégale, resteront bouche bée et bras ballants
devant leurs cuves vides ou quelquefois remplies d'un
vin étranger, sophistiqué et invendable.

Ils ne feront plus de bonnes affaires. Tous enrichis
d'ailleurs, ils n'auront rien perdu, mais n'auront plus
que la ressource de vivre de leurs rentes ou de chercher
ailleurs une autre raison sociale de leur activité.

Les entrepôts de vins deviendront, ce qui est légitime, ceux des Syndicats viticoles.

Et alors, finies les commandites aux détaillants. Ceux-ci, abandonnés à leurs seules ressources, devenues d'ailleurs très limitées par l'abandon de leurs comptoirs pour les dépôts de vins des viticulteurs, diminueront et même disparaîtront rapidement par le jeu seul des faillites et des liquidations.

La phtisie ne se prendra plus sur le zinc (Hayem), puisqu'il n'y aura plus de zincs.

La démocratie française ne sera plus une bistrocratie (Lucien Jacquet). Et les débitants ne seront plus les Grands Electeurs de la République (Gambetta).

CONCLUSION

Boire du vin et en quantité modérée, si l'on est absolument sûr qu'il est naturel; boire de l'eau si l'on en doute, c'est se conformer aux règles de l'hygiène, et c'est à beaucoup de points de vue, rendre service à son pays.

Vu et permis d'imprimer :
*Le Recteur de l'Académie
de Paris,*

APPEL.

Vu le Président de thèse,
26 mars 1920 :

G. POUCHET.

Vu :
Le Doyen,
G. H. ROGER.
